

Dissertação apresentada para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Mestre em Antropologia: Cultura Material e Consumos, realizada sob a orientação científica de Marta Vilar Rosales

**Das Matanças do Porco à Feira do Fumeiro de Vinhais  
Patrimonialização e transformações sociais de um produto  
alimentar artesanal**

Manuel Teles Grilo

Faculdade de Ciências Sociais e Humanas – Universidade Nova de Lisboa

Dezembro 2011

*para a Luísa (1970-2009)*

## **Agradecimentos**

*Este trabalho não seria possível sem o apoio e auxílio de pessoas a quem deixo aqui o meu profundo e sincero agradecimento. Desde logo a todos as pessoas da freguesia do Pinheiro Novo que, desde 2003, me têm recebido nas suas ruas e casas. Por toda a simpatia e generosidade, obrigado. Deixo uma palavra especial ainda às famílias que me acolheram nas suas matanças durante o Inverno de 2010/2011. Em particular ao Jocelim e à Isabel, por toda a colaboração e ajuda há quase uma década. À Joana, que nunca deixou de estar ao meu lado durante todo este processo: sem a sua generosidade, incentivo e motivação constantes não teria sido possível realizar este trabalho. Aos meus pais, pela disponibilidade e atenção constantes, apesar de tudo o que aconteceu, pela discussão de ideias e inestimável ajuda com a escrita e a revisão dos textos, também sem eles não creio que tivesse conseguido. Agradeço aos amigos Filipe, Manuel e Filipa, pelo companheirismo e espírito de entre-ajuda que fez as primeiras estadias nos Pinheiros tão memoráveis, foi sempre o espírito aí criado que me acompanhou. Pelas mesmas razões agradeço ao Eduardo, ao Francisco e ao André e ainda pelas discussões, provocações, sugestões e críticas que foram produzindo sobre os meus trabalhos ao longo destes anos. Obrigado a todos pela ajuda e pela postura sempre crítica e atenta. Cabe-me ainda deixar os meus agradecimentos à minha família e amigos em Trás-os-Montes: às minhas tias Maria Lia e Maria José e tios Júlio e João, por todo o apoio e, principalmente, por me proporcionarem um lar reconfortante tantas vezes quantas precisei. Agradeço ainda ao Manuel Freire, pela casa e meios sempre disponíveis e pelas conversas que me mostraram uma perspectiva local diferente, espicaçando a minha curiosidade. Ao Roger e à Teresa que desde sempre me acolheram e me mostraram Trás-os-Montes. Aos meus primos Pedro e António José, e ainda ao João T. Lopes pela amizade mantida a tanta distância e pelas vezes que me acompanharam por serras acima. Por me ter mostrado como podemos ver o mundo através dos alimentos e como os devemos admirar, deixo aqui o meu agradecimento à Maria Paola Porru e também à Maria Proença. Agradeço à Professora Paula Godinho todo o entusiasmo e conhecimento que transmite, bem como pela disponibilidade e a forma como me cativou e orientou pelos terrenos transmontanos e que ainda hoje se repercute na forma como abordo o meu trabalho. Agradeço ainda ao Professor João Leal pelo apoio e orientação durante todo o mestrado. Por toda a ajuda e colaboração, que excedeu a dimensão institucional que presidiu aos primeiros contactos, deixo aqui o meu agradecimento à Engenheira Carla Alves, da Câmara Municipal de Vinhais. Obrigado também ao António Monteiro pela partilha sobre a história e os percursos da alimentação em Trás-os-Montes. Finalmente, o meu agradecimento à Professora Marta Rosales, que me incentivou e me ajudou a fazer acreditar neste projecto, e que o orientou numa altura de grande perturbação da sua vida pessoal.*

# **Das Matanças do Porco à Feira do Fumeiro de Vinhais**

## **Patrimonialização e transformações sociais de um produto alimentar artesanal**

**Manuel Teles Grilo**

### **Resumo**

Esta dissertação pretende analisar os processos de construção do património alimentar no contexto português, em particular o modo como é produzido e orientado, como forma de compreender os seus impactos a nível local. Partindo de trabalho de campo na região de Vinhais (norte de Portugal), numa zona onde as práticas associadas ao fumeiro de porco são profundamente generalizadas e se encontram em pleno processo de transformação (à qual não é alheia a *patrimonialização* destes produtos), pretende-se compreender os usos da cultura mobilizados, bem como os efeitos e as alterações que as políticas do património acarretam, tentando discernir as dinâmicas sociais e de poder por detrás das mesmas. O *fumeiro* é aqui tomado como objecto de estudo, privilegiando a análise das suas dimensões materiais, partindo do entendimento das diferentes formas como é imaginado e apropriado enquanto objecto. Argumentamos também que as ideias associadas ao património alimentar e os processos através dos quais este se “naturaliza” têm fortes efeitos sobre o consumo e sobre a maneira como as pessoas lidam com as dimensões materiais dos alimentos no seu quotidiano. Este trabalho aborda os impactos das construções patrimoniais na circulação e nas trajectórias sociais de produtos e práticas, tais como: o papel da protecção e do controlo das denominações de origem (DOP, DOC) na definição de novos espaços sociais e consumos, a proliferação de festivais gastronómicos e eventos relacionados, ou os usos da alimentação para a construção identitária, política e económica das regiões europeias no quadro da UE.

**Palavras – chave:** Porco; matança do porco; Trás-os-Montes; alimentação; memória; patrimonialização; identidades alimentares; consumo; produtos alimentares artesanais; certificações de origem.

# **Das Matanças do Porco à Feira do Fumeiro de Vinhais**

## **Patrimonialização e transformações sociais de um produto alimentar artesanal**

**Manuel Teles Grilo**

### **Abstract**

In this work, a specific set of artisanal pork products are analyzed, revealing how food and food practices are represented and shaped by food producers and promoters, in a language strongly influenced by ideas linked with heritage, such as ‘tradition’, ‘roots’ or ‘preservation’. We try to offer some thoughts on what is at stake in the efforts to conserve specific food, framing the heritage discourses within their critical contribution to shape the relations between local and the globalized world, through their role in areas as tourism, rural development, or regional politics. We also argue that this heritage processes and their ‘naturalization’ have strong effects on consumption and the way people deal and appropriate the material dimensions of food in their everyday life. This paper deals with the impact of food heritage making in the circulation and the social paths of products and practices, such as the role of the protection and control of origin denominations (DOP, DOC) in defining new social spaces and consumptions; the proliferation of food related festivals and events; or the uses of food for identity, political and economic construction of European regions in the frame of the EU.

**Keywords:** Pork; pig slaughter; Trás-os-Montes; food; memory; heritagization; food identities; consumption; artisanal foods; origin certifications.

## Índice

INTRODUÇÃO.....	1
1) Espaço e Tempo.....	4
2) Metodologias e Fontes.....	6
3) Estado da Arte.....	9
 I. O FUMEIRO NO TEMPO LONGO.....	13
1) O porco e a sua inserção no ciclo agrícola anual.....	19
2) Matança do porco.....	25
3) O quotidiano e o festivo no consumo de fumeiro.....	34
 II. A MATANÇA E O FUMEIRO NO PRESENTE.....	39
1) Matança 1.....	41
2) Matança 2.....	46
3) Matança 3.....	49
4) Produção, consumo e circulação de fumeiro.....	52
 III. PATRIMONIALIZAÇÃO E A FEIRA DO FUMEIRO.....	57
1) <i>Mercado da Saudade</i> .....	60
2) Feira do Fumeiro de Vinhais.....	64
3) Processos e sentidos da patrimonialização do fumeiro.....	69
4) Patrimonialização alimentar e a construção das ideias de nação e região.....	73
 CONCLUSÃO.....	81
 BIBLIOGRAFIA.....	90
 ANEXOS.....	97

## INTRODUÇÃO

Este trabalho pretende questionar algumas das mudanças recentes nos significados e práticas sociais associadas à alimentação, em especial as que se relacionam com a importância crescente das ideias de preservação e divulgação do património na produção e consumo de produtos alimentares artesanais.

Pretende-se contribuir para o conhecimento das dinâmicas e dos processos sociais envolvidos nas diferentes formas de apropriação dos alimentos, reflectindo sobre os processos de construção do património alimentar e os seus impactos a nível local. Para tal, tomar-se-á como objecto de estudo um conjunto de bens alimentares que será analisado, privilegiando as suas facetas ligadas à cultura material e procurando compreender, a partir do respectivo trajecto social, os significados das diversas transformações e apropriações que esse conjunto tem vindo a sofrer nos seus usos e consumos.

Os bens alimentares estudados completam uma série de produtos provenientes do porco e resultantes de práticas e receitas específicas da região de Trás-os-Montes<sup>1</sup> (nordeste de Portugal), associadas à conservação das respectivas carnes: o *fumeiro* de Vinhais. De fenómeno doméstico de subsistência, com lógicas de produção e consumo circunscritas a um meio rural pobre, as práticas associadas ao *fumeiro* de porco transformaram-se tão especificamente, a partir do último quartel do século XX, de tal forma que conduziram a que hoje, o *fumeiro* apareça, por exemplo, como cartão de visita turístico da região, esteja enquadrado no sistema europeu de denominações de

---

<sup>1</sup> A primeiro contacto com o universo de estudo e a escolha deste, foram em grande parte determinados por um conjunto de investigações anteriores iniciadas em 2003. Sem qualquer ligação ao estudo da alimentação, estas pesquisas incidiram sobre temas ligados à construção da memória num contexto de fronteira, e integradas na Licenciatura em Antropologia da Universidade Nova de Lisboa (Grilo, Pereira & Piecho, 2005; Grilo, 2006, 2008)

origem protegida ou que tenha alargado o seu consumo a nível nacional, podendo ser encontrado à venda nas principais cidades do país. A divulgação e aparente prosperidade simbólica deste produto não encontra eco, no entanto, na sua esfera de produção original, da qual parece ter escapado tão recentemente ao controlo. A região não consegue fixar pessoas, continuando a ser das mais pobres do país e onde mais se continua a fazer sentir o êxodo da emigração. Apesar de utilizada como exemplo de sucesso de políticas de desenvolvimento, a produção certificada de fumeiro, depois de um impulso inicial proporcionado por um conjunto de projectos envolvendo apoio comunitário, encontra-se numa situação de relativa estagnação quanto ao número de produtores, os quais vão envelhecendo, sem perspectivas de substituição e passagem de testemunho.

Observada pelo lado do turismo, porém, a feira anual organizada a propósito destes alimentos é um importante acontecimento para o Concelho, fazendo esgotar a capacidade hoteleira, trazendo visitantes de todo o país, de automóvel ou em excursões, das quais os autocarros vão denunciando a proveniência. O fumeiro artesanal de Vinhais é actualmente um produto certificado, reconhecido a nível nacional e apreciado por consumidores urbanos, dispostos a pagar o valor acrescentado que as garantias de qualidade e de origem protegida caucionam. A alimentação tem vindo de resto, nos últimos anos, a ganhar popularidade, nomeadamente através de grande exposição nos *media* e de uma profusão enorme de publicações e eventos ligados à gastronomia, aos produtos e ao património alimentar. Sucedem-se programas na televisão; *chefs* que são verdadeiras estrelas; concursos para eleger os melhores pratos nacionais; feiras, jornadas e todo um conjunto de eventos gastronómicos ou de promoção de produtos locais.

Apesar de uma distribuição ainda relativamente circunscrita<sup>2</sup>, o fumeiro de Vinhais vai concorrendo, nas prateleiras dos supermercados, bem como nas recém chegadas lojas e mercearias *gourmet*, não só com outros produtos portugueses de qualidade, mas também com iguarias equivalentes de todas as regiões do mundo, numa demonstração pujante do mercado global, mas também do papel da escolha e dos processos de identificação nas culturas alimentares contemporâneas. Fruto de um investimento grande do poder local, o *fumeiro* tornou-se um emblema cultural da região,

---

<sup>2</sup> A produção do fumeiro é relativamente pequena, sendo que a maior parte é comercializada por via directa ou na Feira.



construído a partir de um conjunto de traços culturais seleccionados e recriados através de processos de patrimonialização..

Pretende-se, neste trabalho, integrar os processos que conduziram a esta mudança de práticas alimentares no conjunto mais lato das transformações sociais específicas de que este território foi alvo desde a segunda metade do século XX, acompanhando a descolagem entre o objecto gastronómico e o universo social que lhe deu origem, para tentar compreender os usos que lhe têm sido dados. Por outras palavras, partindo das origens e analisando as transformações no contexto social de produção e de consumo do fumeiro, pretende-se descortinar quais podem ser os sentidos da patrimonialização de um conjunto de práticas alimentares, atentando à coexistência de dinâmicas (políticas, simbólicas, económicas, discursivas) diversas e, por vezes, opostas, a partir das diversas objectificações do *fumeiro*.

A presente Dissertação divide-se em três Capítulos, para além da Conclusão e de esta Introdução (que descreverá, ainda, o enquadramento espaço-temporal, as metodologias e o estado da arte).

O I Capítulo, “Nome do Capítulo”, evoca o passado recente da região para apresentar a “matança do porco” como conjunto de práticas e consumos inserido no ciclo agrícola anual num contexto de pouca abundância.

No II Capítulo, “Nome do Capítulo”, encontraremos uma série de descrições de matanças, no presente, utilizada como mote para um conjunto de reflexões sobre o modo como estes produtos e práticas se manifestam hoje em dia.

Finalmente, no III Capítulo, “Nome do Capítulo”, tomaremos o caso da Feira do Fumeiro de Vinhais como exemplo dos *interfaces* de património, através dos quais ocorrem os diversos processos de patrimonialização, fundamentais para a compreensão das relações entre identidade e alimentação no contexto estudado.

## **1) Espaço e Tempo**

Este trabalho teve como terreno de investigação etnográfica o Concelho de Vinhais, distrito de Bragança, no nordeste de Portugal. Além da própria sede do Concelho, a vila de Vinhais, onde estão concentrados os serviços administrativos e onde se realiza a Feira do Fumeiro de Vinhais, foi dada especial atenção à componente rural da região, realizando um trabalho prolongado nas três aldeias da freguesia de Pinheiro Novo<sup>3</sup>, situadas no noroeste do concelho, na fronteira com a Galiza.

O espaço geográfico que serviu este estudo situa-se no Alto Trás-os-Montes (Terra Fria), zona que corresponde ao norte da região, com um clima de influências mais atlânticas e continentais, do que propriamente mediterrâneas<sup>4</sup>. As altitudes favorecem as culturas de centeio, batata e castanha, em detrimento da tríplice mediterrânica, de oliveira, trigo e vinha (ainda que o vinho seja produzido de forma privada). Os solos denunciam o encontro entre o xisto e o granito, o que se reflecte na construção das casas mais antigas (paredes de granito e cobertura em lousa). Nos terrenos que não estão transformados em área agrícola crescem giestas, estevas e urzes; nas áreas florestadas pinheiros, carvalhos e castanheiros.

As aldeias estudadas (à semelhança do que ocorre em quase toda a região), são cada vez menos habitadas, notando-se um envelhecimento acentuado da população. Estas pessoas, cujos familiares estão emigrados (especialmente em França), são, na sua maioria, pensionistas (alguns com pensão do estrangeiro, fruto do passado de emigrante), e mantêm uma actividade agrícola para auto consumo, onde se insere a

---

<sup>3</sup> Este terreno de estudo tem vindo a ser trabalhado pelo autor desde 2003 (no contexto da licenciatura em Antropologia e com orientação da Professora Paula Godinho). Contudo, os objectos anteriormente tratados prendiam-se com a fronteira (Grilo, Pereira & Piecho, 2005; Grilo 2006, 2008). Este interesse conduziu à necessidade de trabalhar com a questão da memória e, consequentemente, a prestar atenção à questão dos processos de patrimonialização que ocorriam no contexto (Grilo 2009).

<sup>4</sup> Ribeiro, 1945

criação de suínos e o fumeiro, como complemento dos (na maioria dos casos) poucos rendimentos. Alguns agricultores dedicam-se à produção de castanha e à criação de bovinos e ovinos, actividades que ainda garantem algum lucro, fruto da procura (no caso da castanha), ou dos subsídios (no caso da criação de animais). A venda de lenha, a construção civil, a condução de táxi e a limpeza das vias públicas são outras actividades presentes, empregando uma pessoa cada. O declínio populacional é, comprovadamente, o traço mais característico destas aldeias, sendo que a freguesia estudada viu a sua população residente reduzir-se, de 281 habitantes em 1981, para cerca de 75, actualmente. Aquando das primeiras estadias na freguesia, em 2003, pudemos contar cerca de 120 pessoas, sendo que, desde então, muitas, de idade avançada, faleceram, enquanto a maioria dos jovens (e, em alguns casos, famílias inteiras) abandonou a aldeia.

O período temporal abrangido neste trabalho não tem uma demarcação exacta; tentou abranger-se um passado relativamente próximo, recuado até onde as memórias dos interlocutores nos puderam levar, com o objectivo de traçar um panorama da produção e consumo do fumeiro na região. Pretendeu-se retratar, genericamente, o período imediatamente anterior ao ciclo de transformações que varreram o mundo rural a partir dos anos de 1960, como forma de tornar legíveis as mudanças ocorridas na envolvente social aos alimentos estudados. Podemos afirmar que procurámos uma descrição da festa e das práticas da matança num período do século XX em que as aldeias ainda estavam cheias de moradores, com a actividade agrícola e as dinâmicas rurais a predominarem no universo social do contexto.

## 2) Metodologias e Fontes

Através de um acompanhamento na região de diversos contextos de alguma forma ligados ao fumeiro, procuraram compreender-se as influências, a nível local, das dinâmicas analisadas nos pontos anteriores. Ao longo das estadias no terreno tentámos acompanhar a diversidade de modalidades de produção do fumeiro: desde as lógicas pré-desruralização, assentes no planeamento económico familiar anual, até às modernas penetrações no mercado global, assentes em lógicas semi-industriais e envoltas em políticas de controlo sanitário e de controlo de qualidade. Procurou-se enquadrar os significados destas práticas a várias escalas da vida social, da aldeia à região e às dinâmicas globais e globalizantes que influenciam todo o contexto e o objecto de estudo. Tentámos compreender como um bem alimentar pode ser apropriado (entendendo por apropriação a dimensão identitária e social das formas como os objectos são utilizados e experienciados por pessoas e grupos) de formas tão diversas e por vezes antagónicas, conforme categorias sociais como classe, género ou geração. Para isso, e como muitas das referências que rodeiam o Fumeiro de Vinhais se ligam à tradição e ao património, foi necessário abordar esse campo de estudos. Assim, para o efeito de este trabalho, tomou-se a noção de património como tradição inventada, entendendo-se por patrimonialização, o conjunto de processos (sociais, culturais, políticos, narrativos ou discursivos, entre outros) que suportam e constroem precisamente essa ideia de um legado comum, um património que atesta a história e a cultura de um grupo (evidentemente como conceitos objectivados, seleccionados e com uma filiação histórica e contextual específica).

Foi feita uma pesquisa bibliográfica exploratória que, depois de aprofundada, resultou no “estado da arte” que expomos seguidamente. Foram realizadas algumas consultas a arquivos, nomeadamente a bases de dados locais (Arquivo Distrital de Bragança; Bibliotecas Municipais, de Bragança, de Chaves e de Vinhais), como forma de reforçar o conhecimento sobre a história cultural, política e económica do *fumeiro*,

objectivo que se veio a revelar difícil, pela falta de elementos sobre a dimensão quotidiana da alimentação na região.

Do ponto de vista do trabalho de terreno, optou-se por metodologias etnográficas clássicas, para aferir das relações entre as redes sociais de proximidade que caracterizam as aldeias onde se produz o fumeiro e as novas dinâmicas introduzidas pelos processos de patrimonialização do fumeiro artesanal. O terreno de estudo, como já referido, constituiu-se num retorno, pelo que muitas das relações estabelecidas, bem como informação já recolhida, no contexto de anteriores trabalhos, foram, para este, de grande importância. Foi elaborado um mini-inquérito de contextualização que foi aplicado no início do trabalho de campo, tendo tido como principal função a de (re)apresentar o investigador, bem como os objectivos da investigação aos interlocutores nas aldeias.

Apoiámo-nos na observação directa e participante (oscilando de uma a outra, quando pertinente, em função da escala de análise em questão, aproximando-nos da observação participante nos casos da escala local, nomeadamente ao nível da casa e das práticas da matança do porco), como ferramenta para abordar a estadia nas aldeias da região, para as visitas à Feira de Vinhais, entre outras realidades etnográficas pertinentes. Recorremos a entrevistas semi-directivas<sup>5</sup> a um conjunto de informantes-chave que nos forneceram quadros completos dos diversos temas associados ao *fumeiro* que aqui trataremos, tais como testemunhos sobre o passado a partir da memória, sobre as estratégias actuais de produção, sobre as políticas de promoção, para citar alguns exemplos. Foram realizadas entrevistas a produtores de fumeiro (quer para autoconsumo quer para comercialização), como forma de aceder às representações a uma escala local (casa e aldeia), bem como a alguns intervenientes no processo de certificação e de organização da Feira, como forma de compreender as conexões entre local, regional, nacional. Para uma compreensão das ligações entre estas escalas e dinâmicas exteriores, nomeadamente as influências de discursos e práticas globais, procuraram-se fontes documentais (imprensa e arquivos) que pudessem ajudar a completar os quadros de análise do contexto.

Tentou-se sempre fazer uma adequação metodológica em função da escala de análise em questão, com o intuito de potenciar uma reflexão sobre o objecto de estudo

---

<sup>5</sup> Todos os nomes indicados nas transcrições de entrevistas aqui citadas são fictícios.

que integrasse múltiplas dimensões da vida social, do micro ao macro, procurando compreender as relações multi-constitutivas entre as várias camadas.

Para além de um diário de campo, procurámos fazer um registo visual que acompanhasse e completasse as notas, através da fotografia e da recolha iconográfica.

As dimensões associadas ao consumo também foram tidas em conta nesta investigação: a nível local, tentámos compreender, através da etnografia, pistas para a alteração dos consumos ligados ao fumeiro, substituindo-se as lógicas associadas aos ciclos agrícolas por outras mais explicitamente identitárias, promovidas por uma legitimação do exterior ligada ao movimento de valorização do património. Tentámos também avaliar estas dinâmicas de divulgação e legitimação do *fumeiro* fora do seu contexto inicial de produção; para tal, foi assegurada uma atenção especial à Feira do Fumeiro de Vinhais, procurando indicadores sobre os tipos de consumos que aí se cruzam, através de um conjunto de observações e entrevistas. Na Feira do Fumeiro foi adoptada uma postura de observação com permanência nas bancas de alguns produtores conhecidos, períodos de “deambulação” pelo recinto e momentos com responsáveis pela organização.

### 3) Estado da arte

Esta Dissertação aborda essencialmente três temas que se pretendem cruzar na aproximação teórica ao objecto de estudo; nomeadamente, trabalhos sobre alimentação, sobre cultura material e sobre património.

Sendo escassa a bibliografia que trate a alimentação, na sua dimensão material, relacionando-a, simultaneamente, com o património, pretendeu-se, com esta selecção tripartida de temas, ultrapassar este facto, recolhendo de cada um dos campos teóricos – e dos autores que sobre eles mais têm reflectido –, os campos conceptuais mais relevantes, de molde a poder fazer convergir sobre o nosso objecto de estudo informação igualmente credível e criativa para a compreensão do papel dos discursos e consumos sobre alimentos artesanais no mundo contemporâneo.

Ao tratar das questões teóricas associadas à cultura material e ao consumo, procurámos aplicar à alimentação um conjunto de conceitos que nos permitisse relacionar produção, bens, cultura e identidade, reposicionando o papel do consumo na teoria social como forma de mediação e expressão identitária entre as pessoas e a cultura material. Assim, partimos do conceito de *distinção social* formulado por Pierre Bourdieu (1979) que relaciona a definição de gosto com factores como o capital cultural e classe social, abrindo campo para um entendimento das diferenças de gosto como mecanismo de hierarquização social. A proposta de Bourdieu foi reenquadrada através da leitura que Alan Warde (1997) faz do conceito, procurando retratar, através dos paralelos entre as grandes tendências alimentares e o consumo alimentar efectivo, a expressão dos gostos alimentares. Para uma teoria do consumo recorreremos aos trabalhos de Daniel Miller (1987; 1995; 1997), nos quais o autor sistematiza os contributos teóricos mais importantes sobre o campo da cultura material e propõe um entendimento das relações entre objectos e pessoas ou grupos, através da sua dimensão expressiva e

constitutiva, enfatizando as dinâmicas de apropriação que estabelecemos com estes. De grande utilidade para a presente abordagem teórica será também a discussão sobre o conceito de *objectificação* (Miller, 1987) como processo de mediação cultural entre sujeitos e objectos. Tentaremos analisar o *fumeiro* enquanto objecto com um trajecto social ao longo do tempo, para darmos conta da variedade de significados e apropriações que hoje apresenta. Para tal testámos, neste objecto de estudo, a proposta de Appadurai (1986) sobre a construção da biografia social dos objectos, segundo a qual os objectos têm uma vida social autónoma, fruto de uma história social feita de percursos estáveis e divergências. A este respeito, teremos sempre presente a obra de Sidney Mintz, *Sweetness and Power* (1985), por se tratar de uma excelente monografia sobre um bem alimentar – o açúcar – que procura, tomando um ponto de vista histórico, analisar o trajecto social deste produto mostrando que o consumo e a produção são momentos igualmente determinantes do seu percurso e circulação ao longo da história.

A problemática do património, tal como é vista hoje pelas ciências sociais, remete-nos para um campo de conceitos como a *invenção das tradições* (Hobsbawm, 1983) e a *imaginação de comunidades* (Anderson, 1983), ambos relacionados com as várias formas de construção identitária dos grupos. Na última década, vários autores abordaram este tema, desenvolvendo-o no sentido de compreender as especificidades do património enquanto tradição inventada, suportada por um conjunto de processos e operações que a veiculam, garantindo a sua permanência. David Lowenthal (1998) será um autor essencial, pela perspectiva histórica que fornece do surgimento e percurso das ideias associadas ao património. Para Llorenç Prats (2005), que tem vindo a trabalhar em profundidade o património e as suas relações com cultura e turismo, os processos de patrimonialização são construções apoiadas numa *sacralização de uma externalidade cultural*. Esta dimensão do processo de patrimonialização enquanto discurso ou narrativa, está também implícita na importância que Kirshenblatt-Gimblett (1995; 2004) atribui à análise dos *interfaces* do património, ou seja, das produções culturais autónomas que dão rosto a um projecto patrimonial (museus, exposições, feiras, festivais, livros, promoções, etc.). Utilizámos também os volumes sobre património organizados por Elsa Peralta e Marta Anico (2006; 2009), um conjunto de estudos que partem da ideia de património como ficção e que se constitui como obra de referência ao reunir os contributos actuais mais significativos na área.



Procurámos relacionar a questão do património com as narrativas identitárias associadas à ideia de nação, mas também tendo em conta as transformações e reposicionamentos identitários face aos desafios do mundo contemporâneo. Como obras de referência sobre a construção das identidades nacionais considerámos – para além de *Comunidades Imaginadas*, de Benedict Anderson (1983) –, a obra de Anne-Marie Thiesse (2000), *A Criação das Identidades Nacionais*, uma análise histórica da formação das identidades nacionais na Europa, e, para o caso português, *Etnografias Portuguesas (1870-1970)*, de João Leal (2000), onde são analisados vários momentos e incidências do processo de edificação do projecto da identidade nacional portuguesa. Ainda a este respeito, trouxemos também à discussão o trabalho de Richard Wilk (1999), sobre a cozinha nacional no Belize, no qual o autor evidencia o papel da alimentação e das práticas alimentares transnacionais na construção da identidade nacional.

Pretende-se, nesta investigação, aceder à questão do diálogo e relação entre *local* e *global* nas condições contemporâneas. Como pano de fundo teórico para esta temática utilizaremos alguns textos que representam um certo consenso actual sobre estes conceitos e escalas de análise (Appadurai, 1986; Hannerz, 1997; Inda & Rosaldo, 2002).

Só nas últimas décadas os estudos relacionados com a alimentação se terão afirmado como um campo autónomo de reflexão no contexto da Antropologia. Ainda assim, a alimentação foi um tema tratado por antropólogos praticamente desde os primórdios da disciplina. Considerámos, na presente investigação, *Food and Culture: A Reader*, editado por Counihan & Van Esterik (2008), como obra panorâmica sobre os principais trabalhos fundadores deste campo de estudos. Alguns ensaios presentes neste livro serviram para contextualizar a discussão no contexto da produção antropológica do século XX: Barthes (1961), essencial para compreender a alimentação como um sistema de comunicação; Lévi-Strauss (1966), com a apresentação de um dispositivo estruturalista composto por um triângulo culinário entre cru, cozido e podre; Douglas (1999), que explora as dimensões simbólicas das práticas alimentares; ou Goody (1977), onde as práticas alimentares são vistas como ferramenta de conhecimento. Para a revisão dos principais trabalhos na matéria ao longo do século XX, e especialmente a partir da década de 1980, fizemos uso também do ensaio de Mintz & Du Bois (2002), *The Anthropology of Food and Eating*, texto que percorre as principais ideias sobre alimentação em Antropologia, apontando tendências e correntes e traçando um quadro da pertinência desta área para a teorização dos processos sociais. Para um

posicionamento em relação às tendências e desafios mais actuais do panorama da reflexão antropológica sobre a alimentação, foi aproveitada as introduções de Caldwell & Watson (2005) à obra, por eles editada, *The Cultural Politics of Food and Eating*; bem como a do já referenciado Counihan & Van Esterik (2008). Deste último *reader*, considerámos também alguns textos mais recentes, com especial relevo, no momento presente da pesquisa, o ensaio de Alison Leitch (2003), *Slow Food and the Politics of Pork Fat*, por razões que se prendem com as coincidências de objecto e abordagem – o texto analisa as políticas *Slow Food* no contexto do posicionamento de produtos alimentares no mercado europeu e global. Também utilizando a análise do movimento *Slow Food*, mas relacionando-o com a construção do *local* e com discursos sobre a autenticidade, tomámos a crítica de Jeff Pratt (2007), que examina as condições de produção da autenticidade no mundo contemporâneo, demonstrando como os movimentos alimentares alternativos contribuem para a criação um campo discursivo e simbólico romantizado que, sendo reapropriado pelo *mainstream*, serve as lógicas do mercado e da larga escala, num efeito paradoxal (na medida em que estes movimentos surgiram precisamente para defender os produtos regionais da voragem capitalista que os ameaçaria, nomeadamente de desaparecimento, de adulteração ou da massificação). Ao abordar a questão do património alimentar, torna-se necessário, ainda, compreender as ligações entre comida e memória; socorremo-nos, assim, da obra de David Sutton, *Remembrance of Repasts* (2001), na qual o autor opera uma intersecção entre a *memória* e a *alimentação*, demonstrando como da relação entre estes dois temas podem nascer pistas para reflexões sobre os conceitos de *nostalgia* ou de *globalização*, entre outros.

Como nota final, resta assinalar outro tipo de textos trazidos para esta pesquisa: entre os mais utilizados, alguns conjuntos sobre o contexto etnográfico transmontano, sobre cozinha nacional e regional portuguesa, bem com contributos soltos, surgidos no decorrer da investigação, e que, igualmente, se foram revelando relevantes.

# 1

## PRODUÇÃO E CONSUMO DE FUMEIRO NO TEMPO LONGO

As vidas sociais dos objectos têm que ser observadas como um processo dialético entre o que Appadurai (1986) designa por *percursos e divergências*. Enquanto que os percursos sociais se relacionam com as trajectórias estáveis dos objectos, as divergências conduzem a mudanças nas respectivas vidas sociais ou seja, conduzem-nos à criação de novas teias de significados à volta destes mesmos objectos. A mudança cultural emana precisamente destas divergências, já que elas reorganizam o estatuto social de um determinado objecto de acordo com a tensão entre percursos socialmente estabelecidos e divergências competitivas (Appadurai, 1986:29). Pensamos que este mesmo raciocínio é aplicável à alimentação, no sentido em que se pode perfeitamente seguir o trajecto social de um conjunto de produtos, ao nível das suas práticas de produção e de consumo, para compreender de que formas estes mesmos significados se vão transformando, fruto do diálogo entre as apropriações subjectivas de pessoas e grupos e as tensões estruturais do capitalismo, como podemos observar, para o caso da história do açúcar, em Mintz (1985).

Pretende-se, neste capítulo fazer uma contextualização da vida social dos derivados do porco no Alto Trás-os-Montes rural, tentando caracterizar o tempo longo em que este se apresentou com um percurso relativamente estável em termos materiais e de significados, para, nos capítulos seguintes, nos dedicarmos à questão das mudanças ocorridas a partir dos anos de 1990. A janela temporal aqui retratada (não de forma densa, mas como um ponto de situação relativamente a um passado recente), só

compreende a segunda metade do século XX, imediatamente antes do processo de declínio do mundo rural em Trás-os-Montes<sup>6</sup>. Corresponde a um tempo em que o mundo rural atingiu a sua máxima expressão e a partir do qual se começou a desintegrar, arrastando consigo um conjunto de dispositivos e estratégias próprias. O que se verifica na actualidade é que estas estratégias continuam a ser uma referência nos modos de vida da comunidade, através da memória do grupo, apesar das profundas mudanças de que as vidas dos diversos intervenientes foram sendo alvo. Os quadros sociais destas memórias<sup>7</sup>, ou seja, as cadeias de relações onde elas se formaram e foram sendo reconhecidas enquanto memórias do grupo, alterou-se dramaticamente. Mesmo assim, elas servem ainda, de certo modo, para interpretar e classificar o mundo, constituindo-se como uma referência relevante nas construções identitárias locais, bem como nas formas de apropriação e objectificação, quer de práticas quer de produtos alimentares em si.

Foi, na região, um tempo marcado pela falta de mobilidade: a sede do concelho dista mais de quarenta quilómetros de algumas das aldeias e, se tivermos em conta que nas estradas antigas (a rede viária só começou a ser efectivamente modernizada a partir da década de 1980), em certas épocas do ano não passavam veículos automóveis, ficamos com uma ideia da dificuldade em chegar a Vinhais: uma viagem por vezes de um dia inteiro, a pé ou de burro, recordada por todos como longa e penosa. Pelo menos uma vez por mês a ida à feira era essencial para quem quisesse fazer um pouco de lucro com o seu (improvável) excedente agrícola, vender um vitelo, tratar de assuntos mais ou menos triviais.

Foi também uma era marcada pela ligação ao trabalho, à terra (propriedade) e à casa, com a escassez e a miséria (tendo o espectro da fome sempre presente), como uma constante para a esmagadora maioria dos habitantes, praticantes de uma agricultura de subsistência. Sobre uma aldeia a poucos km das estudadas, Brian O'Neill (1982), refere:

*As famílias da aldeia são, pois, exemplos da categoria geral de «pequenas propriedades familiares» que os inquéritos nacionais à*

---

<sup>6</sup> Nesta zona de Portugal, em especial nas zonas mais isoladas como foi o caso de Vinhais, muitas das práticas e traços culturais associados ao mundo rural pré-desruralização permaneceram activos por mais tempo (em alguns casos até ao presente, como são muitos dos processos ligados à matança do porco, por exemplo).

<sup>7</sup> Halbwachs, 1925

*agricultura referem como dedicando-se à produção para subsistência e consumo, e não, de forma significativa, para venda.*<sup>8</sup>

Permita-se-nos uma breve incursão até meados do século XVIII, de forma a melhor compreender a profundidade de um certo modo de vida agrícola, central para a manutenção de práticas específicas associadas à alimentação, o qual pautou o tempo longo nesta zona de Trás-os-Montes, sendo essencial para aceder aos significados dos produtos e hábitos alimentares.

Nas memórias paroquiais das freguesias do distrito de Bragança do “Dicionário Geográfico” de 1758 (a partir de Capela *et al.*, 2007), todas as aldeias mencionam o cultivo de castanha (muito abundante), de centeio, de vinho e, algumas, de azeite. Quase todas evidenciam a escassez de trigo e de milho. Algumas falam de linho galego, uma cultura que, entretanto, terá desaparecido por completo. Não há vestígios de batatas (a sua disseminação nestas zonas mais recônditas de Trás-os-Montes só se efectiva no princípio do século XX). Podemos observar referências ao porco e outras, ainda, ao porco montês (javali), ainda hoje muito abundante na região. Muitas aldeias indicam ainda nos inquéritos do “Dicionário” a escassez e insuficiência na produção de cereal (*pão colhido*), revelando a permanente insegurança quanto à principal forma de alimento, responsável por crises alimentares sistémicas<sup>9</sup>. Sobre a vila de Vinhais referem-nos o pároco que respondeu ao inquérito:

*Os frutos que os moradores desta villa e terra colhem com mais abundância são castanhas, pam centeio, algum trigo e pouco tremez, muitos e excellentes vinhos, pouco milho, por não se fazer por elle, navos e linhos e muita fruta para o tarde, nenhua de espinho, pelas não permitir o rigor de frios, algum azeite e tudo de muito sustento e bom sabor. As carnes de porco são as melhores que se conhecem em toda a Província, todo o género de ortalijas e bellissimas natas e manteigas.*<sup>10</sup>

Pode afirmar-se que, em termos do tipo e qualidade dos produtos da região, bem como de modos de produção agrícola, os 200 anos seguintes não trouxeram grandes mudanças, exceptuando a introdução e popularização da batata, que destronou a

---

<sup>8</sup> O'Neill, 1982: 8

<sup>9</sup> Esta situação, trágica, decorrente também da falta de acesso a produtos do exterior, é contudo responsável pela permanência de algumas práticas alimentares curiosas como os *cuscos*, que não encontramos em mais nenhuma parte de Portugal continental e que pertencerão a uma família de alimentos reconhecível do Magrebe a Israel, tendo por mais identificáveis os *Cous-cous* (Monteiro, 2010).

<sup>10</sup> *cit.* Capela *et al.*, 2007: 723

castanha como principal alimento de sustento, assim como as primeiras insípidas tentativas de mecanização:

*[...] antes, não se constava que houvesse uma máquina para cavar uma vinha, não se constava que houvesse uma máquina para cegar o cerealancho, não se constava um tractor em Trás-os-Montes... Lembra-me eu do primeiro tractor que veio para o concelho de Vinhais, era do Toneco Fernandes... Foi para a Moimenta, que tinha lá um capital para o trabalharem os caseiros [...]*<sup>11</sup>

Uma situação que não seria desconhecida para o governo do Estado Novo, como nos mostra, por exemplo, um relatório mensal “confidencial”, elaborado pelo Governador Civil de Bragança para o Ministério do Interior, em Setembro de 1936, retratando de modo bastante revelador a precariedade generalizada das condições de vida no distrito e a falta de meios para alterar a situação:

*[...]o corrente ano agrícola é dos piores que se têm registado nos últimos anos.*

*A produção cerealífera que é uma das principais fontes de receitas do Distrito, é muito reduzida, o que acarreta uma situação muito precária para os habitantes do Distrito, que vivem exclusivamente dos trabalhos agrícolas que não podem ser efectuados por falta de recursos.*

*[...] Indústria: Não tem um grande desenvolvimento no Distrito, tornando-se muito necessária a intensificação do ensino técnico.*

*Comércio: Atravessa ainda uma situação de crise, que é principalmente devida à desproporção entre o número dos novos comerciantes e o acréscimo do volume das transacções.*

*A crise é também devida à difícil situação que atravessa a agricultura da região como atrás se disse.*

*Obras Públicas: Estão decorrendo com grande intensidade [...] Não deve no entanto perder-se de vista – antes se deverá ter em muita consideração – que sendo esta a região mais atrasada do país é também a que necessita da melhor e mais cuidadosa atenção por parte do Poder Central e das autarquias locais e ainda às consequências da rigorosa inverno e ao péssimo ano agrícola que estamos atravessando.*

---

<sup>11</sup> Miguel, agricultor: 28-12-2003

*[...]Condições de vida de família: pode afirmar-se que o nível de vida da grande maioria desta região é muito baixo sendo de grande necessidade procurar elevá-lo gradualmente. [...]*

*Assistência: é ainda muito deficiente e desconexa, havendo grande necessidade de o Governo fixe a orientação a seguir para se obter uma maior eficiência nos seus serviços.*

*[...]É de extrema necessidade e urgência o internamento dos loucos que se encontra pendente.*

*Estado Sanitário: é muito prejudicado pelo sistema de abastecimento de águas que ainda é feito em muitas povoações por meio de fontes de mergulho, cuja água se inquina facilmente ocasionado muitos casos de doença.*

*Porque se verificam muitos estragos causados pelo carbunculo e outras doenças nos animais com gravíssimo prejuízo para a economia da região e até em número muito razoável de perda de vida humana, intensificou-se a propaganda da prática de medidas profiláticas aconselháveis para o que se procurou interessar todas as autoridades [...]. Bragança, 1º de Outubro de 1936. O Governador Civil, Salvador Nunes Teixeira<sup>12</sup>*

Até à irreversível transformação do mundo rural português (a partir de um conjunto de processos que se iniciaram, na região de Trás-os-Montes, na década de 1960, mas que se prolongaram até aos finais dos anos oitenta do século XX, a chamada *desruralização* (Baptista, 1996), as aldeias da região estudada continuaram a produzir essencialmente cereal (centeio) a que chamam localmente “pão” (pois é este seu principal destino depois de passado pelos moinhos do povo, movidos a água); castanhas para consumo humano (nesta fase, como já referido, um pouco em declínio, muito devido à introdução da cultura da batata, tendência que veio posteriormente a inverter-se, já a partir dos anos de 1990, tema a que voltaremos); hortícolas e algum *vinho*; *gado*.

Foi este tipo de agricultura a aturada ocupação das aldeias em estudo, como, de resto, da maior parte da região transmontana, até meados dos anos de 1960. O centeio, a castanha e a batata, os produtos mais característicos, cultivados num sistema de pousio (afolhamento bienal) que permitia maximizar os frutos de uma terra pobre. O gado ovino e caprino abundava, lembram constantemente os habitantes quando falam dos

---

<sup>12</sup> Arquivo Distrital de Bragança: cx.0008 (mç.27)

cerca de 20 rebanhos de cada aldeia, numa altura em que no monte não medravam nem urzes nem giestas, devido ao apetite de tantos animais. O gado bovino, mais caro de adquirir e de manter, estava reservado aos mais desafogados. Era imprescindível para o trabalho nos campos, onde os bois puxavam, dois a dois (emparelhados numa “junta”), os arados ou os carros. Os bezerros que fossem nascendo constituíam, também, uma fonte de rendimento, vendidos nas feiras em Vinhais ou do lado galego. No trabalho utilizavam-se também asininos e cavalos, ainda que estes últimos não fossem muito comuns. Esta agricultura de subsistência complementava-se com os produtos hortícolas provenientes das terras mais junto da aldeia (as “cortinhas”), com as aves de capoeira e os porcos. Diz-nos Brian O’Neill (1982) a propósito de uma aldeia da região, no princípio dos anos de 1980:

*A maioria dos habitantes da aldeia, com poucas exceções, dedicam-se total ou parcialmente à agricultura ou à pastorícia, incluindo o pároco e a professora. As culturas mais importantes são a do centeio (com quantidades menores de trigo), batata, castanha, vinho e milho. Sendo a maior parte dos terrenos da aldeia impróprios para o seu cultivo, o trigo é vendido ou guardado para ocasiões especiais ou para quebrar a monotonia do centeio. O porco dá a carne mais consumida.*<sup>13</sup>

---

<sup>13</sup> O’Neill, 1982: 8



## 1) O porco e a sua inserção no ciclo agrícola anual

*O frio entra pelos pés e a fome pela loja*<sup>14</sup>

Intimamente associado a este tipo de agricultura e espacialidade social, o sistema alimentar local, nas memórias dos que habitam as aldeias onde se fez trabalho de campo, caracterizou-se sempre por uma dieta pouco variada, rodando quotidianamente à volta do pão de centeio, do porco conservado (essencialmente as partes mais gordas) e de vegetais (com a batata e as couves) à cabeça). Esta austeridade, que ciclicamente degenerava em fome, encontra-se bem presente ainda hoje nos relatos que nos fazem do seu passado de criança os habitantes locais, sobressaindo, ainda, a importância do porco neste frágil equilíbrio.

*[...] as mais das casas era só as batatas, não havia mais nada! Nem azeite, não havia nada. Às vezes um pedacinho de pingo, da banha do porco. Porque aquilo era tudo derretido, para fazer pingo, para a gente ter governo do ano.*<sup>15</sup>

O porco foi, nestes tempos, o principal alimento a par do pão e das batatas. Todas as casas<sup>16</sup> procuravam criar e matar pelo menos um porco. Era um autêntico seguro familiar, servia, *inclusive*, para pagar dotes de filhas casadeiras, já que garantiria produto para todo o ano que se podia guardar, ao contrário de um borrego ou de um cabrito, pontualmente consumido nos dias de festa. O gado bovino era demasiado precioso para a servir de alimento e quem o tinha utilizava-o para os trabalhos agrícolas, ligados à lavra das terras ou ao transporte.

---

<sup>14</sup> Dito popular (Helena, agricultora: 01-2011)

<sup>15</sup> Carlos, agricultor: 24-03-2011

<sup>16</sup> Utilizaremos “casa” no contexto do Alto Trás-os-Montes, como descrita em (O’Neill 1984 e Godinho 2006), entendida, genericamente, como o conjunto de pessoas, não necessariamente familiares, que vivem na mesma habitação, partilhando as convívências, as tarefas produtivas e a propriedade.

Os suínos apresentavam ainda outra grande vantagem: a sua alimentação era muito variada e mais económica que as de outros animais, compreendendo o aproveitamento das sobras da casa, com o restante a ser garantido pela adição de cereal moído, castanha e alguns produtos propositadamente cultivados<sup>17</sup>:

*Come de tudo: - fruta caída das árvores, cascas de batatas, a rama mais dura das couves, o rezulho do caldo, nabos, abóboras, graduras, castanhas folecras... tudo que vai direitinho para um caldeiro a que se junta a primeira água de lavar pratos, panelas e potes, as águas da cozedura das hortaliças, das batatas e as côdeas do pão duro. No fim do dia para a vianda ficar completa, põe-se o caldeiro ao lume e engrossa-se com farelos e alguma cevada. O cortelho ficava sempre perto e as pias de pedra eram os comedouros mais vulgares.*<sup>18</sup>

Os porcos eram mantidos presos em pequenas construções de pedra próximas das casas, ou debaixo destas, em compartimentos cobertos e com poucas ou nenhuma aberturas (as “lojas”). Lá dentro, os porcos podiam ter de partilhar o espaço com as galinhas ou com um burro, e aí teriam uma divisória própria, ou estavam sozinhos e teriam só por companhia uma grande manjedoura de pedra (a “masseira” ou “pia”), onde lhes era colocada a comida<sup>19</sup>. Tratando-se de uma porca com os seus leitões, estes compartilhariam a loja com a mãe até serem desmamados e postos à parte ou trocados para criação noutras casas, como retribuição por trabalhos, favores ou mesmo em situações de casamentos ou promessas. Para não focinharem (actividade que muito apreciam mas que causa prejuízos grandes, quer às condições da criação quer ao próprio animal), os porcos eram anilhados na extremidade do focinho, entre as duas narinas, fazendo com que se magoassem se pressionassem o focinho com demasiado vigor contra qualquer obstáculo.

Os porcos eram por vezes deixados ao ar livre, em dias que o permitissem, mas não por todos e nunca como principal regime de criação:

*[...] nós íamos sempre. Tínhamos a época de Inverno que começava no fim de Janeiro até ao mês de Junho, íamos sempre com eles, todos os dias, para o lameiro, como se fosse outro gado qualquer... nós tínhamos*

---

<sup>17</sup> Diz-nos O'Neill (1988:476) que as culturas de rabões e nabos para alimentação dos porcos numa aldeia próxima requereriam *tanto trabalho a uma família média como qualquer outra colheita destinada a consumo humano.*

<sup>18</sup> Monteiro, 2002: 99

<sup>19</sup> Em certas casas da região de Trás-os-Montes a loja poderia mesmo localizar-se sob a cozinha, recebendo directamente os restos das refeições ou da sua preparação, a partir de uma “pia” em pedra instalada nesse piso, na vertical da manjedoura

*estes lameiros aqui mais perto da aldeia e íamos com eles para lá [...] comiam lá alguma coisa e criavam outro músculo, andavam muito mais, e não gastavam tanto. Dava-se-lhes qualquer coisa de manhã, saíam da parte da tarde e até à noite não se lhes dava mais nada.*<sup>20</sup>

Nos Pinheiros também existem algumas referências a vizinhos que libertavam os porcos; no entanto, quando questionados sobre esta prática, os habitantes da aldeia dizem que, mesmo antigamente, quase ninguém o fazia, já que haveria outras prioridades no uso a dar aos terrenos<sup>21</sup>.

Alimentar os porcos ao longo do ano era, habitualmente, dos primeiros e últimos trabalhos do dia (uma das tarefas finais, por vezes já depois da ceia, consistia no “acomodar” dos porcos). Trabalho considerado duro, geralmente efectuado pelas mulheres, que se empenhavam especialmente nestas tarefas a partir de finais de Agosto, quando se entrava no período de ceva (engorda) dos animais. Nesta fase, e até à matança dos porcos, havia um cuidado suplementar na quantidade e na qualidade da alimentação, com o objectivo de obter o máximo de peso e gordura (toucinho e banha) possível em cada suíno<sup>22</sup>.

Os porcos eram alimentados à base de cereais (cevada, centeio, milho e, por vezes, trigo) e de vegetais produzidos pelo criador, dados em cru ou cozidos: essencialmente batatas, nabos, beterrabas, “rabas”<sup>23</sup>, abóboras ou couves. A castanha também foi um importante elemento da alimentação dos porcos na região, sendo por vezes descascada de propósito para o efeito (uma tarefa que, compreensivelmente, ninguém recorda com agrado).

*Antigamente era melhor, a alimentação, do que é agora... Castanha, batata, milho, centeio... Até havia casas que as bulhavam, as castanhas, em cru. A castanha engrolhava-se [fervia-se]... é melhor que cozida para os porcos. Ao estarem engrolhadas tirava-se bem aquela pele de fora. Havia casas que não se davam bem com isso... Eles roíam tudo o que lhes davam. Agora, deixando-a cozer é que não as aproveitavam tão bem,*

---

<sup>20</sup> Maria da Conceição, agricultora, 18-01-2011

<sup>21</sup> Sobre Rio de Onor, Joaquim Pais de Brito descreve: *Hoje (desde começos dos anos de 1960), os porcos permanecem todo o ano nas lojas dos respectivos donos* (Brito, 1990: 527)

<sup>22</sup> A este respeito, Joaquim Pais de Brito refere-nos, para Rio de Onor, que: [...] *a utilização do moinho é mais intensa nos meses que antecedem as matanças dos porcos (em Dezembro), animais que consomem bastante farinha, sobretudo no período em que são cevados.* (Brito, 1990: 528)

<sup>23</sup> Variedade de rábano.

*chupavam aquilo e deixavam as cascas, era mais má... Por isso, a maior parte das casas bulhavam-nas, que ao bulhar aproveitavam tudo. O que é que nem todos tinham tempo para isso.*<sup>24</sup>

Um porco bem *cevado*, além das garantias como reserva alimentar, constituía-se, também, num factor de orgulho e de prestígio social para a casa que o criara. Brian O'Neill (1988: 475) afirma mesmo que a ceva dos porcos representava um período de “obsessão colectiva” entre as pessoas que, nesse período, pareciam não ter outro tema de conversa.

Na época do frio mais intenso, entre Novembro e Janeiro, abatiam-se os animais criados nesse ano. Salgavam-se umas partes, outras transformavam-se em enchidos, aproveitava-se ainda a gordura, obtendo-se um conjunto de produtos para o ano inteiro, uma salvaguarda alimentar. O abastecimento da casa estava ali garantido, ter-se um ou dois porcos traduzia-se num sinal de desafogo. Paula Godinho (2006) refere-nos precisamente essa centralidade para o caso de uma aldeia da fronteira de Trás-os-Montes com a Galiza:

*A criação de suínos com vista à matança anual, realizada em Dezembro ou Janeiro, não tendo importância para venda, é no entanto de destacar, porque permite obter as reservas de carne que cada casa vai utilizar na alimentação dos seus membros ao longo do ano (...).*<sup>25</sup>

Localmente, “matança” designa, ainda hoje, todo o conjunto específico de tarefas associadas ao abate, corte das diversas peças, confecção dos enchidos e salga das carnes. Estes trabalhos eram feitos por mulheres e homens, em casa e no espaço próximo, com a ajuda de familiares e vizinhos, numa azáfama intensa, entre a cozinha, o lume e o local onde se ia cortando e separando os animais. Tratando-se de uma actividade que envolvia trocas de trabalho entre casas, implicava que cada habitante se visse envolvido em bastantes matanças por ano, multiplicando este quadro por várias casas e por diversas situações distintas. Organizavam-se em períodos de grande contacto e troca social, decorrendo muitas vezes em clima festivo; Brian O'Neill posiciona-os mesmo, no caso de uma aldeia próxima, como a celebração de maior importância de todas as do ciclo de Inverno (O'Neill, 1989: 478).

---

<sup>24</sup> Carlos, agricultor: 24-03-2011

<sup>25</sup> Godinho, 2006: 51

Para acrescentar a este clima de grande vigor das relações sociais, as matanças do porco pontuavam-se de refeições celebratórias, na casa anfitriã, onde eram provadas algumas partes dos animais abatidos (essencialmente os fígados, os rins e o sangue cozido), bem como um conjunto de especialidades apropriadas para dias de festa e que poderia incluir: leitão, borrego ou cabrito assados, galinha assada ou em arroz, polvo ou bacalhau fritos, e alguma orelha ou pé dos porcos do ano anterior, cozidos, entre muitos outros.

A mais importante destas refeições assinalava o fim dos trabalhos da matança, depois do porco todo transformado; por vezes até podia ser desimpedido um curral para se fazer um baile, ou soltava-se fogo de artifício<sup>26</sup>. Devemos acrescentar que a matança correspondia também ao último dos trabalhos do ano, marcando o início do Inverno, época de menos tarefas em termos agrícolas. Tratava-se, então, de um acontecimento que transcendia muito as dimensões meramente laborais, ou produtivas, do abate do porco (central, com já vimos, na lógica económica doméstica): uma grande festa, onde se celebrava o aprovisionamento anual de carne e em que as refeições e a mesa ocupavam uma posição de destaque, envolvendo uma profusão de significados e simbologias que a transformavam num dos momentos altos do ano.

A matança estendia-se por não mais de quatro ou cinco dias, dependendo do número de porcos, sendo que a maior parte da população nunca ultrapassaria os dois animais abatidos<sup>27</sup>. Cristina Cerqueira fala-nos até, para a região do Barroso, de um “tempo «sem matança» para muitos”, descrevendo como a matança, até aos anos de 1960, não seria uma prática tão generalizada (Cerqueira, 2000: 2). Nas memórias dos habitantes de Pinheiros, esta situação é muitas vezes recordada para caracterizar os casos de maior pobreza, falando de muitas famílias que nem um “porquinho” matavam.

Era uma actividade que envolvia a família e os amigos chegados, mas também trocas de trabalho não remunerado entre os vizinhos da aldeia, num sistema designado localmente como “à tornajeira”<sup>28</sup>. Este regime de entreaajuda seria utilizado em variadas

---

<sup>26</sup> Cerqueira (2000: 4) e O'Neill (1989: 502) descrevem-nos como a refeição mais importante da matança se deslocou da ceia do último dia para a do primeiro. As razões prendem-se com a diminuição de gastos e com as mudanças demográficas e sociais do contexto, a partir dos anos 1960.

<sup>27</sup> As memórias recolhidas confirmam este número; no entanto registámos relatos de casas que matavam mais porcos, com destaque para uma das maiores, composta por cerca de 20 pessoas, em Pinheiro Velho, que chegava a abater 14 animais numa só temporada.

<sup>28</sup> O'Neill (1984) descreve densamente este sistema, numa localidade próxima, nomeadamente as suas assimetrias, denunciadoras da composição social hierarquizada da aldeia.

tarefas da vida agrícola, sempre que mais braços fossem necessários, como o caso, também, das colheitas do pão ou das vindimas<sup>29</sup>, tarefas não remuneradas monetariamente, mas retribuídas em refeições, convívio social ou trabalho<sup>30</sup>. Este factor adensava, de forma decisiva, a componente lúdica e de exaltação social patente no período da matança, contribuindo ainda mais para o sublinhar da sua importância no ciclo anual.

*[...] temos forçosamente de contextualizar a matança como um evento entre muitos outros nos domínios da agricultura, da pecuária e das festividades. Por exemplo, não seria lícito isolar hermeticamente a matança das outras festas e reuniões celebrativas e familiares durante o ano, quer seculares, quer eclesíásticas. Igualmente, temos que ligar a matança à vasta gama de outros momentos em que são recrutadas enormes equipas de trabalho formadas por parentes, amigos, vizinhos e outros co-aldeãos.*<sup>31</sup>

O ciclo do porco e o seu momento celebratório principal, a matança, devem ser entendidos no quadro global do calendário agrícola. A sua enorme relevância social rivalizava com as colheitas do pão ou com as vindimas; contudo, só pode ser compreendida de forma sistémica, integrada no conjunto destas actividades e de outras trocas de trabalho, bem como no conjunto das festividades e das sociabilidades quotidianas que caracterizavam as dinâmicas sociais mais importantes da comunidade. Como veremos mais adiante, no que diz respeito à circulação social dos produtos da matança, é também importante compreender esta sua interligação com um ciclo de eventos, de festejos e de dinâmicas sociais mais alargado, inserido no calendário agrícola anual, ao qual a matança aparecia indissociavelmente ligada.

---

<sup>29</sup> Com relação a tipos de trocas de trabalho não remunerado associados ao ciclo do porco, Pais de Brito descreve-nos, para o caso de Rio de Onor, outros, ao tempo do estudo já desaparecidos: *Uma era a vezeira dos porcos, que, pela Primavera, percorria as ruas e largos da aldeia e suas proximidades, guardada por dois ou três vizinhos, na proporção de um dia por cada porco que possuíam [...] . A outra roda destinava-se ao alojamento e sustento do berrão ou porco da coberta, escolhido, cada ano, pelo conselho dentre os que havia na aldeia e adquirido para serviço público.* (Brito, 1990: 527)

<sup>30</sup> O'Neill, 1989

<sup>31</sup> *Idem*: 476

## 2) A matança do porco

Como já referido, a matança do porco corresponde a um momento importante do ciclo produtivo localizado mas também a um período de grande intensidade de inter-relações sociais específicas. Tentemos pois descrever genericamente como decorria, quais os momentos celebratórios e quais os principais produtos e consumos alimentares resultantes de todo o processo<sup>32</sup>.

A casa escolhia um dia dentro do período descrito, entre finais de Novembro a Janeiro. Esta escolha relacionava-se principalmente com o estado de engorda dos animais (suficientemente gordos, ou não, para abate), e com a disponibilidade dos intervenientes, nomeadamente a dos vizinhos dentro do ciclo das matanças de toda a aldeia. Os familiares da aldeia e alguns vizinhos socialmente mais íntimos eram previamente convocados, cerca de cinco ou seis homens e idêntico número de mulheres, dependendo da quantidade de animais, para um “mata-bicho”<sup>33</sup> que contava obrigatoriamente com aguardente, frutos secos, pão, algum pedaço de carne, e por vezes bacalhau ou polvo frito, dependendo da economia da casa em questão. Alguns relatos descrevem-nos como um pouco de orelha ou presunto do ano anterior, nestes mata-bicho, podia estar associado ao bom governo da casa, demonstrando como tinha sido bem gerido o seu aprovisionamento anual de porco. Como era prática no contexto estudado, as mulheres não se sentavam à mesa com os homens, às refeições, movimentando-se entre esta e o lume, preparando, servindo e comendo intermitentemente, em pé ou brevemente sentadas num banco ou num escano.

---

<sup>32</sup> Mais uma vez, para descrições mais exaustivas de todo o processo, consultar O'Neill (1989) e Cerqueira (2000).

<sup>33</sup> Primeira refeição da manhã, correspondente ao pequeno almoço. Ao “mata-bicho” seguia-se o “almoço”, a meio da manhã, e o “jantar” depois do meio-dia (equivalente ao *almoço* de hoje). Ao anoitecer sobrevinha a “ceia” (actual *jantar*) e, em ocasiões especiais, nomeadamente festivas, poderia ainda fazer-se uma “sobre-ceia”, mais tardia.

Seguia-se o abate dos (ou do), animais. Esta era uma tarefa de homens, mas assistida constantemente pelas mulheres que iam fazendo os preparos para a separação e limpeza das vísceras. Um dos homens, designado localmente por “matachim” ou “matão”<sup>34</sup>, encarregava-se da tarefa, propriamente dita, de matar o porco, com uma faca pontiaguda e comprida, através de um golpe certo no pescoço do animal. Fora as divisões de trabalho segundo o género, o papel de “matachim” surge como uma das únicas tarefas explicitamente individualizadas de todo o processo. Nem todos os homens o sabiam fazer, sendo que os que dominavam a técnica eram muito requisitados nessa época do ano, havendo mesmo quem não tivesse outra ocupação durante o período das matanças. Carlos, que tem cerca de 70 anos e ainda mata uma parte dos porcos da aldeia, descreve-nos como aprendeu a arte:

*De ver e de ir fazendo, logo de garotos [...] Eu tinha a coisa de sangrar os porcos, e havia um velhote que andava de casa em casa, não tinha nada... Ele não me deixava chegar... Era o José Vitorino, e havia outro que era chamávamos-lhe o Mocho, ele era António... E esses homens não tinham nada que fazer e convidavam-nos: “ó fulano, tal dia vai matar e sangrar-me os porcos”, e eles andavam de casa em casa. E não queriam que ninguém fizesse, não sendo eles... O meu pai também matava... Mas esses não queriam ensinar nem que ensinassem a gente, para não lhe tirarem... Porque passavam-na bem, de casa em casa [...] não me deixava, o tal velhote. Um homem com os seus 60 e tal anos. O pai da minha mulher também os matava. E uma ocasião, eu queria fazer, e já os compunha melhor que o velhote, que já tinha pouca vista, então o meu tio: “Ó Sr Zé, deixe lá o rapaz fazer!”. Então lá me deixou fazer e comecei eu a matar também. Mas não me deixava! Só queria fazer ele, só depois de velhote, que atrapalhava muito o serviço, é que o meu tio disse para deixar.”<sup>35</sup>*

Numa zona próxima da casa, que podia ser uma loja, um palheiro ou mesmo na rua, os homens agarravam nos porcos e, amarrando-os a um banco de madeira baixo, estreito e comprido, matavam-nos com cuidado para que se pudesse recolher o sangue em alguidares.

*É preciso acertar-lhe, por vezes nem sempre se acerta. Vai ao coração, mata instantâneo, nem bota sangue... Convém que bote sangue, que*

<sup>34</sup> O'Neill (1989: 474), refere-nos “matão”, como designação local numa aldeia próxima, termo que também seria utilizado em toda a zona do norte do concelho, inclusivamente nos Pinheiros; contudo para este caso, será de colocar a hipótese da influência raiana na linguagem local resultando na maior utilização da palavra “matachim”, termo que não aparece na obra de O'Neill. É interessante constatar como a proximidade geográfica (que é grande entre a zona estudada por Brian O'Neill e os Pinheiros) não impediu o surgimento de variedades lexicais, mais uma marca do grande isolamento destas povoações.

<sup>35</sup> Carlos, agricultor: 24-03-2011



*sangre bem... Não indo ao coração demora mais tempo a morrer mas deita mais sangue, fica mais escoado de sangue. Se vai ao coração morre muito rápido, pode não sangrar bem. Fica-lhe dentro... é preciso limpá-lo bem ao pendurar, lavar aquilo. Que não fique lá aquele sangue.*<sup>36</sup>

De seguida procedia-se à lavagem e chamusca da pele dos animais. Note-se que estas tarefas eram encadeadas umas nas outras, sendo que, se houvesse mais que um porco, um conjunto de dois ou três homens poderia começar a chamuscar o primeiro, enquanto os restantes voltavam ao banco para matar os restantes. O porco era cuidadosamente chamuscado com feixes de palha, de giesta ou de urze, de modo a queimar todas as cerdas, posteriormente removidas por raspagem com pedras aguçadas ou velhas gadanhas. Esta raspagem era acompanhada de sucessivas lavagens com água a ferver, o que ajudava também à remoção de todos os pêlos bem como de camadas superficiais da pele.

Estando os porcos “barbeados” e limpos, entravam de novo em acção as competências específicas do “matachim”. O porco era virado para cima estabelecendo-se-lhe um corte superficial circular na barriga, de forma a retirar a pele do ventre, localmente designada por “couraça”, a qual iria depois servir para preparar as alheiras e os chouriços de pão. De seguida o animal era pendurado na estrutura da cobertura de um espaço encerrável, com a cabeça para baixo, sendo-lhe retirados os “pés” e iniciando-se o processo de evisceração. Um golpe ao longo da zona de onde tinha sido previamente retirada a pele, descobria as *tripas* e os principais órgãos que deveriam ser retirados e colocados em sucessivos recipientes, conforme o tipo e a utilização que lhes estava atribuída.

Nesta fase, o trabalho, até aqui cumprido maioritariamente por homens, entrava na esfera do feminino. As mulheres recolhiam todos estes alguidares cheios de materiais provenientes do porco e iniciavam a sua separação e preparação. As tripas e o bucho eram atados nas pontas para que os seus conteúdos não se espalhassem, sendo posteriormente minuciosamente lavados num riacho ou fonte próximos. As tripas (intestinos), deveriam ainda ser “escamadas” (raspadas) e depois postas de molho com aguardente, sal e limão, libertando-as de todos os sabores e cheiros desagradáveis, para mais tarde serem utilizadas no ensacamento dos enchidos. Todos os órgãos eram

---

<sup>36</sup> Carlos, agricultor: 24-03-2011

separados, pois todos iam ser alvo de diversos usos nos momentos seguintes. Entretanto, os homens acabavam de lavar o interior da carcaça com água, deixando os porcos pendurados e o local encerrado, principalmente para evitar a intrusão de cães e de outros animais.

Findas estas tarefas, que ocupavam toda a manhã e o princípio da tarde<sup>37</sup>, pendurados os animais, vazios de vísceras, todos os envolvidos se reuniam na casa anfitriã para o almoço.

*No almoço já toda a gente passava bem. Dependia das casas, havia as mais abundantes de tudo, claro... Mas para a aquele dia arranjava-se sempre. Borrego guisado com batatas, um bocado de presunto arranjava-se sempre, do velho, tinha-se que conservar para ter para aquela altura.*

*Nós aqui não usávamos comer do porco naquele dia, unicamente o fígado, isso ainda agora. Naquela altura, mesmo com a falta que havia, ninguém comia do porco naquele dia. Ainda havia casas que rojavam rojões para a noite, mas pouco.*<sup>38</sup>

Era uma refeição que se caracterizada pelo consumo do fígado e dos rins frescos do porco, cortados aos pedaços e grelhados na lareira. O sangue, cozido e arrefecido podia ser comido como petisco, com cebolas e azeite. Mais uma vez, também se assistia à inclusão de alguns produtos do ano anterior, bem como, nas casas mais ricas, a um cordeiro ou um leitão assados, pratos reservados aos principais dias de festa. Podia haver também fritos, feijoadas e batatas e couves cozidas.

*Ao almoço era o fígado do porco que ainda agora é tradição [...] aqui é só com a batata cozida. Há gente que tem rabas e que também come... Era o fígado, era frango, era a vitela, era leitão... Muitas vezes acendia-se o forno e fazia-se o leitão assado. Havia muita gente e isto era de casa, dos nossos animais que tirávamos isso tudo. Não precisávamos de comprar.*<sup>39</sup>

---

<sup>37</sup> O'Neill descreve assim o ambiente das manhãs de matança: *Abundam os palavrões, a bebida, conversas aceleradas a alta voz, zangas, ordens e pedidos nervosos gritados aos miúdos, e comentários antecipatórios (até salivantes) sobre as grandes quantidades de carne fresca a serem consumidas festivamente nos dias e semanas a seguir ao grande acontecimento* (O'Neill 1989 :482). E ainda: [...] *insistimos no ambiente sumamente lúdico de toda a atmosfera insuflado nessa manhã, que parece ultrapassar o nível e carácter de qualquer outra ocasião festiva ao longo do ano. [...] A] azáfama explodida ao redor dos porcos salta à vista como uma exaltação e excitação invulgares.* (O'Neill, 1989: 484)

<sup>38</sup> Carlos, agricultor: 24-03-2011

<sup>39</sup> Maria da Conceição, agricultora, 18-01-2011

Nessa tarde os homens recolhiam às tarefas agrícolas das próprias casas, enquanto as mulheres, em equipa, lavavam e limpavam as tripas, e preparavam a ceia. Faziam-se rojões de carne, resultantes do derreter e separar as partes da gordura da carne magra para obter o “pingo” (a banha). Estes rojões, ou “rijões”, iam-se mantendo pelas mesas ao longo dos dias, com uma toalha por cima, sendo acrescentados de cada vez que se fazia um pote de pingo, o que acontecia várias vezes, à medida que se ia extraíndo a carne gorda ao porco. A ceia contava ainda com os restos do almoço e com mais vegetais cozidos, se necessário fosse. A refeição da ceia da matança ganhou importância a partir dos anos de 1960<sup>40</sup>, substituindo progressivamente a ceia do último dia dos trabalhos (a ceia da “função”) no papel de evento central da dimensão lúdica e celebratória.

Nos dias seguintes, este tipo de refeições repetia-se. Passados um ou dois dias, para que as carnes ganhassem firmeza com o frio, o “matachim” e um ou outro ajudante mais o anfitrião, voltavam para dirigir o corte e a salga das diversas partes da carcaça. Retiravam a cabeça, que um deles desfazia, separando carne, couro, orelhas, língua e focinho. De seguida rachavam o crânio com uma machada aproveitando os miolos, que eram servidos à refeição nesse dia ou no seguinte, geralmente com ovos mexidos. O corpo era cortado longitudinalmente, pelas costas, com duas incisões paralelas que acompanhavam a coluna do animal. Depois baixavam o porco da trave onde ficara pendurado e, com as costas no chão, separavam as duas metades mais os ossos da suã (espinhaço do animal). Esta acção era realizada a golpes de machada de um e outro lado da coluna, desde o rabo ao pescoço, coincidentes com os cortes anteriormente feitos na pele das costas. A suã, que consistia na espinha dorsal do porco, englobando o pedaço de carne, gordura e couro correspondente à zona do costado, surgia como a primeira peça pronta para a “salgadeira” (um grande tabuleiro, de tábuas de madeira, onde as carnes ficavam a curar em sal num local fresco e escuro). À suã, juntar-se-iam os pés e as peças retiradas da cabeça do porco: a faceira, as orelhas e o focinho.

As duas metades da carcaça eram então tratadas à vez, segundo os destinos de cada peça. Criteriosamente divididas, umas partes destinavam-se a ser conservadas no sal e outras a serem incluídas na preparação dos enchidos e, posteriormente, secas ao

---

<sup>40</sup> O'Neill, 1989 e Cerqueira, 2000

fumo. Primeiro extraíam-se os lombos e os “lagartos” (lombelos) do porco, partes muito apreciadas, que se destinavam em exclusivo à confecção dos salpicões. Separavam-se as costelas, as carnes magras e os toucinhos, e cortavam-se as espáduas (patas dianteiras) e os presuntos (patas traseiras). As costelas constituíam dois pares de conjuntos de ossos interligados por gorduras e carne magra; uma parte seria cortada aos pedaços e utilizada para fazer um enchido ensacado no estômago do porco, o “butelo”. A maioria das partes, contudo, era posta a salgar em peças inteiras, constituindo os *toucinhos*, ou seja, os grandes pedaços de couro e de gordura junto a este, os presuntos e as espáduas. O restante da carne que resultava da separação das costelas e destes toucinhos era reservada, conforme o tipo e conforme apresentava ou não vestígios de sangue, para as chouriças, chouriças de boche, chouriças de sangue (doces e salgadas) ou para os chouriços de pão (também conhecidos por “chouriços azedos” ou “palaios”).

Com as peças grandes do porco na salgadeira, e com todos os restantes elementos convenientemente separados, as carnes eram, nos dias seguintes, cortadas, temperadas e transformadas em enchidos. Os homens ajudavam ainda, no terceiro dia, ao corte das carnes, mas os trabalhos que se seguiam eram exclusivamente femininos, feitos em grupo, à lareira, muitas vezes pela noite dentro. Continuava-se a preparar o pingo, em potes, junto ao lume. Os “untos” (gordura do ventre) eram amassados e enformados em bola, para se conservarem no fumo. A carne, cortada aos pedaços pequenos<sup>41</sup>, separava-se por alguidares grandes onde, temperada com sal, vinho, alho, louro e colorau (designado por “pimento”), ficava a descansar pelo menos de um dia para o outro, em local fresco. Ao lume faziam-se as “papas” para as alheiras e para os chouriços de pão, juntando pão, azeite e banha a uma calda de cozer as couraças, outros pedaços de couro e algumas partes de carne da cabeça, a que alguns juntavam ainda uma galinha<sup>42</sup>.

O passo seguinte, a confecção dos enchidos propriamente dita, decorria com o ensacamento das diversas misturas de carnes temperadas nas tripas do próprio porco, lavadas e postas de molho, às quais invariavelmente se juntavam tripas secas, de

---

<sup>41</sup> Os variações no tamanho destes pedaços, os chamados “chichos” (de “chicha”, carne), constituíam uma marca do modo de fazer específico de cada casa (parte do “segredo”), o qual passava de geração em geração. Como observado no Inverno de 2010-2011, cada casa corta as carnes utilizando técnicas e tamanhos subtilmente diferentes, sendo que estes são anunciados (e as suas razões) a quem chega de fora para ajudar.

<sup>42</sup> Estas papas eram muito apreciadas, sendo hábito tirar-se um pouco do pote enquanto arrefeciam, para gáudio de crianças e gulosos que as comiam quentes, tal qual ou juntando-lhes mel.

compra<sup>43</sup>, já que as do animal nunca se mostravam suficientes. O enchimento processava-se à mão e com o auxílio de um pequeno funil de alumínio, designado por “funila”, no caso das tripas delgadas.

Com o sangue que restava, e com algumas carnes ensanguentadas, preparavam-se as “chouriças do verde” (que poderiam ser também confeccionadas com mel passando então a chamar-se “chouriças doces”), ensacadas em tripa delgada e resultando de cor escura.

No caso dos enchidos que incluíam pão separava-se uma parte das papas para os chouriços azedos, às quais podia ser acrescentado um pouco de carnes da cabeça cozidas; ensacavam-se em tripas grossas, cosidas numa ponta e atadas na outra. Já no respeitante às alheiras, adicionava-se às papas o condimento que dá o nome ao enchido, o alho, picado, bem como colorau. A esta massa das alheiras acrescentavam-se carnes cozidas, essencialmente da “couracha”, e por vezes, também, um pouco de galinha<sup>44</sup>. Depois de cheias e atadas, as alheiras e os chouriços de pão penduravam-se em varas de madeira compridas, os “lareiros”, assim chamados por se montarem por cima da lareira, para que o fumo do lume sempre aceso fosse secando os enchidos.

Num momento seguinte passava-se à confecção dos enchidos de carne e de vinho. Primeiro os salpicões, só com os pedaços de lombo e um pouco de carne gorda, ensacados em tripa grossa. Depois, as chouriças de carne, também designadas por linguças, com carne gorda e magra; e as chouriças de boche, feitas do mesmo modo, mas com carnes ensanguentadas e com inclusão dos pulmões (bofes ou boches). Todos os enchidos eram colocados nos “lareiros” e a sua secagem escrutinada durante as duas a três semanas seguintes até se apresentarem convenientemente enxutos. Ao fim de algum tempo (nunca mais de três ou quatro semanas, dependendo do tipo de carne e do tamanho das peças) as peças de carne que tinham ficado no sal também se penduravam para acabarem de secar ao fumo. No caso dos presuntos e das espáduas, que demoravam mais tempo a curar (e que também mais iriam durar), sobrepunha-se, ainda, um

---

<sup>43</sup> Eram adquiridas em feiras ou comércio das próprias aldeias, podiam ser de porco ou de vaca, e tinham que se passar por várias águas e pôr de molho.

<sup>44</sup> Admitimos, a este respeito, que dado a caça ser uma actividade com uma implantação antiga e bastante generalizada na região, pudessem ser adicionadas peças desta natureza na calda e composição das alheiras. No entanto, esta prática está ausente das memórias recolhidas e da principal bibliografia do contexto; por outro lado o carácter excepcional da caça faria com que esta fosse preparada e consumida em ocasiões correlacionadas, muitas vezes festivas (guisados e assados, essencialmente).

barramento com colorau para acabamento e defesa, face a moscas e parasitas, antes de virem a ser pendurados na lareira.

Todas estas tarefas eram, como referido, executadas em grupo por mulheres. Tratar-se-ia de um conjunto de saberes mais incorporado que explícito, transmitido por observação, repetição, correcção dos erros; as crianças (neste contexto, postas extremamente cedo em contacto com o trabalho) aprendiam vendo fazer e participando nas diversas tarefas, ano após ano. Neste sentido, nas formas como é transmitida e apreendida, a tarefa das mulheres, constitui-se num tipo de conhecimento semelhante ao do “matachim”. Questionada sobre os seus primeiros passos neste domínio, Maria de Lurdes, de Paçó, relata-nos:

*[Aprendi] com a minha mãe... Foi a ver e comecei logo muito nova, doze anos já fazia fumeiro [...]. Começava-se nas tripas, foi das primeiras coisas que me atribuíram [...] depois já comecei nas alheiras, depois foi a fazer os de carne e os salpicões [...]. Sempre com a minha mãe, até ela falecer*<sup>45</sup>

Esta descrição do ciclo das matanças no passado recente da região do alto Trás-os-Montes, deve ser completada com um fenómeno que começava a surgir no final do período descrito, a partir dos anos de 1960, quando a população começou a diminuir devido à emigração: um aumento da prática de contratar o trabalho de matar. A chamada matança “a justo” surgiu como solução para casas que tinham visto grande parte dos seus elementos emigrar mas que continuavam a cevar os porcos. Esta modalidade, bastante generalizada, tornou todo o processo muito mais lasso do ponto de vista social, ao reduzir os momentos lúdicos, bem como a multiplicidade de redes sociais envolvidas, dada a ausência de trocas de trabalho entre casas. O surgimento e implantação das matanças a justo no contexto são uma dimensão importante onde podemos perceber os reflexos das mudanças que estavam a acontecer nas práticas de produção e consumo locais do porco. Constituí também uma das poucas formas em que podemos perceber a continuidade entre as matanças como têm vindo a ser descritas e os seus correspondentes contemporâneos que trataremos a seguir. Vejamos, a título de exemplo, dois relatos do que podem ser matanças “a justo” na actualidade, a primeira de uma produtora de fumeiro e a outra de um apreciador urbano que encontra assim a possibilidade de recriar a própria matança:

---

<sup>45</sup> Maria da Conceição, agricultora, 18-01-2011

*Agora já não há quase ninguém que ajude... Eu já há quatro anos que ajusto e pago sempre, a matança. Para não ter preocupação... Um vai para o matadouro, ou dois. E os outros matamos aqui, não chamo gente nem nada, pago a uns senhores e pronto, fico despachada. Porque há muita gente que já faz isso porque não há gente para ajudar, como havia antigamente...*<sup>46</sup>

*Não tem hipóteses de ter um porco em casa, no quotidiano. É o meu caso! Não tenho hipóteses nenhuma, e vivo a 50 km de Vinhais. O que é que faço? Compro um, eles tratam-no durante o ano e depois peço para o matarem, para me fazerem os enchidos, mas é como se tivesse comprado o fumeiro feito. É só por aquele carinho de dizer... depois uma pessoa tem a época da matança, tem aquelas festas todas, tem o sangue, tem as iscas assadas na brasa, tem aquelas coisas todas, as sopas da alheiras, por aí fora... Ter aquela graça, mas não dá hipótese nenhuma, e como eu tanta gente... Este ano, o porco que comprámos foi numa aldeia de Vinhais, em Ervedosa. É assim que se faz, e as pessoas lá tratam dele, já sabem que está vendido!*<sup>47</sup>

---

<sup>46</sup> Maria da Conceição, agricultora, 18-01-2011

<sup>47</sup> João Santos, Direcção Regional de Agricultura do Norte, 23-03-2011

### 3) O quotidiano e o festivo no consumo de fumeiro

Para finalizar o capítulo, falemos agora, brevemente, do quadro do consumo produtos durante o período abordado, ou seja, antes das mudanças mais drásticas do mundo rural, a partir dos anos de 1960. Já foi observado que a carne de porco garantia a maior parte do consumo de carne dos habitantes das aldeias da região. Mas notou-se também que, da matança, derivava um conjunto grande de produtos consumidos de forma diferente, em espacialidades ou em épocas do ano também diferentes. Desde logo, no quotidiano, a gordura mais utilizada seria aquela proveniente do porco: a banha, sob a forma de pingo, utilizada para fritar e temperar; já as bolas de unto serviam para enriquecer caldos e sopas de vegetais, presentes em todas as refeições. Raramente se consumia outra coisa para além de toucinho ou alguns bocados de carne gorda cozida, acompanhados com batatas e legumes também cozidos (essencialmente, couves). A gordura do porco, especialmente sob a forma de toucinho, foi de tal forma central para a lógica económica e de subsistência das casas, que em certos momentos de crise, pôde ser trocada por presuntos, um produto de valor simbólico e material superior:

*Mas na altura, o que se queria era gordo, para alimento da casa. Nós chegámos a dar presuntos por carne alentejana gorda. Davam a três e quatro quilos de toucinho por um quilo de presunto. Aquilo para uma casa de família rendia muito. Porque era tudo rojado, depois. Cortava um bocado, punha-o todo às lascas, rojava-o e dava para todos comerem em casa. E o presunto não se podia fazer aquilo. Havia casas que davam esse presunto à troca de toucinho.*<sup>48</sup>

---

<sup>48</sup> Carlos, agricultor: 24-03-2011. Sobre este assunto, Pais de Brito, em entrevista de 2003 refere: *Os produtos do porco são objecto de todos os cálculos que combinam valor económico, qualidade energética e sabor, como, por exemplo, os que envolvem toucinhos e presuntos. Durante a escassez que acompanhou e se seguiu à Guerra Civil de Espanha, o toucinho valia mais que o presunto. Nas zonas próximas da fronteira, espanhóis e portugueses trocavam toucinho pelo mesmo peso de presunto, e vice-versa* (Castro & Durão, 2003: 10). Nas memórias locais de Pinheiros, uma aldeia raiana, surgem



Menos frequentemente poderia variar-se com uma alheira, um chouriço azedo, ou um pedaço de presunto, do gordo, cru ou cozido. O toucinho queria-se também o alimento de levar para o monte, constituindo a merenda de um dia inteiro para muitos:

*Na altura, não sobejava nada... Um bocado de toucinho? A gente ia para onde fosse, com um bocado de pão e um bocado de toucinho e já andava! Era o forte, era o que mais se comia.*<sup>49</sup>

Este panorama pode afirmar-se genericamente partilhado por todos os habitantes da aldeia, independentemente do grupo social<sup>50</sup>, apesar de subsistirem algumas diferenças (principalmente ao nível da quantidade), ainda que não suficientemente acentuadas para quebrar uma relativa uniformidade das modalidades de consumo e de circulação do fumeiro. As principais utilizações dos restantes produtos conservados que não o toucinho, dos enchidos aos presuntos, orientavam-se principalmente no sentido de garantir provisões de alimento para retribuição das trocas de trabalho ao longo do ano, por um lado e para consumo em certas ocasiões festivas específicas, por outro.

Como já sublinhado, a dependência produtiva da casa em relação às trocas de trabalho não remunerado para fazer face às principais tarefas agrícolas anuais, obrigava cada casa a garantir um certo número de refeições para os vizinhos que chegassem para ajudar. A maior parte da produção da matança ficava reservada para estas épocas:

*Não havia para todos os dias. Havia casas que sabe Deus, se calhar nove ou dez pessoas metiam uma chouriça... não vinha nada, mas não podiam alargar-se porque os dias do ano eram muitos. E havia que conservar aquilo, mais das vezes porque se precisava de meter um obreiro, ou lhe aparecia alguém e era preciso ter alguma coisa para botar a mão... e era isso que valia, ter o fumeirinho sempre reservado. Chouriça, salpicão, um bocadinho de presunto, isso não era todos os dias.*<sup>51</sup>

*Todos os dias não, guardava-se mais quando era na altura das cegadas e das malhas, tentavam reservar para aquela altura, que era quando tinham mais gente e quando iam para a cava das vinhas... Para as merendas, reservavam mais para quando tinham gente de fora, porque vinham outros trabalhadores e era mais à base disso. E eles comiam um bocado de toucinho [risos]. Eu lembro-me do tempo em que em minha*

---

precisamente referência também episódios deste tipo, ligados à Guerra Civil Espanhola (Grilo, 2006: 36-52)

<sup>49</sup> Carlos, agricultor: 24-03-2011

<sup>50</sup> O'Neill, 1989: 478

<sup>51</sup> Carlos, agricultor: 24-03-2011

*casa encertávamos um presunto, era sempre daquele ano, nunca comíamos um presunto curado, era sempre brandinho!*<sup>52</sup>

O consumo dos produtos mais “nobres” do fumeiro estava também reservado a certos dias de festa, como dias santos ou o Entrudo. Todo o calendário festivo estava pontuado por momentos prescritos de consumo de certas partes do porco; por outro lado, estes produtos “nobres” podiam ser consumidos em situações mais espontâneas e pontuais de celebração, como um casamento, por exemplo. Pais de Brito, numa entrevista (2003), refere-se desta forma ao consumo de porco:

*[...] inscreve-se ainda, de forma mais precisa, no calendário. Algumas partes do porco comem-se em dias certos. Por exemplo, o rabo, ou o enchido feito com o estômago (que também pode ser feito com a tripa do intestino grosso e com costelas etc., como em Trás-os-Montes), come-se no dia de Carnaval. É o manjar ritual do dia do Carnaval. Não o fazer, nos locais onde ele é prescrito, é como não cumprir a celebração dos dias que a comida traz, não participar da marcação e da própria construção do tempo. Ou então, os enchidos que se fazem com mel, os chouriços doces, que são para comer durante os trabalhos do verão, quando praticamente já poucos enchidos sobram das reservas domésticas.*<sup>53</sup>

Do mesmo modo, foram-nos descritas as utilizações do fumeiro em contexto festivo, nas memórias locais, para o caso dos Pinheiros:

*Então havia dias nomeados, o dia de reis, de carnaval, certos dias nomeados depois de matar o porco, enchia-se um butelo e era para uma noite dessas, juntávamos-nos ou em casa deles ou na nossa, com aquela filha e com a família. Havia aquela união... Vinham dias nomeados e, se fosse preciso, hoje ia-se para casa deles e botava-se uma bucha à sobreceia.*<sup>54</sup>

Um exemplo interessante, desta expressão do porco nos momentos festivos, é o que decorre da comemoração do dia de S. Sebastião, por juntar vários aspectos da circulação e do consumo cerimonial do fumeiro. Até 2010 realizou-se, anualmente, em Pinheiro Novo, um leilão de fumeiro em honra de São Sebastião. A prática é antiga e não exclusiva da freguesia<sup>55</sup>. Os interlocutores mais velhos afirmam que “sempre se fez”, e Carlos é um dos que participou na sua organização. São Sebastião é o santo

<sup>52</sup> Jocelim, Presidente da Junta de Pinheiro Novo: 23-03-2011

<sup>53</sup> Castro & Durão, 2003: 6

<sup>54</sup> Carlos, agricultor: 24-03-2011

<sup>55</sup> Ver Monteiro (2002: 109) e Fontes (1992: 175)

associado, na região, ao porco<sup>56</sup>, e era a ele que se recorria em caso de cuidados com os animais. O seu dia, 20 de Janeiro, marcava também, aproximadamente, o fim da temporada das matanças. Eram-lhe feitas promessas aquando de doenças, partos ou acidentes, retribuídas em fumeiro, “para o santo”, no seu dia. Este fumeiro, oferecido na Igreja era, depois da missa, leiloado. A receita constituía a “esmola do santo” e revertia para a paróquia. No dia seguinte, realizava-se uma ceia com a juventude da aldeia, em que cada um levava um pouco do pecúlio da matança da sua casa. Todos provavam, festajava-se e dançava-se. Questionado sobre o dia de São Sebastião de 2011, Carlos lamenta:

*[...] este ano não houve nada! Ninguém trouxe nada. Não houve festa, não houve nada... Antigamente era uma esmola grande, juntavam-se dois ou três cestos de esmola, de queixadas, de orelhas, chouriços, pedaços disto e daquilo. Prometimentos que havia... e outros, em vez de dar cinco ou dez mel reis, davam um par de orelhas, ou umas queixadas, ou uns pés... juntava-se aí o diabo! Fazia-se uma chouriçada depois para o outro dia da festa... cada um levava a sua chouriça, juntava-se aí numa casa e era festa. A mocidade reunia toda ali a comer as chouriças! Havia aquela união na rapaziada, mas agora acabou tudo.<sup>57</sup> Acabou a rapaziada, acabou a festa, acabou tudo<sup>58</sup>*

Mais raramente, a circulação dos produtos do fumeiro revestia-se de outras modalidades ainda, nomeadamente como oferta a certas individualidades que ocupavam cargos chave de mediação entre a vila, o poder central e a aldeia. Falamos de figuras como o médico ou o veterinário, a quem eram oferecidos um presunto ou uns salpicões, como forma de retribuição de algum favor ou na esperança de conquistar a simpatia de quem poderia vir a ser, compreensivelmente, muito útil.

*O veterinário começou a vir, mais tarde, um tal [...], que morreu aqui há uns dois ou três anos. Esse era lambão! Gostava que lhe dessem! Às vezes não cobrava nada mas dizia logo “é um salpicão, para tratar do*

---

<sup>56</sup> Surgem, no mundo rural europeu, vários santos associados ao porco, sendo que o mais reconhecido talvez seja, provavelmente, S. Antão (Mattoli, 2004: 282)

<sup>53</sup> Sobre esta “chouriçada”, que se realizava no dia seguinte ao de São Sebastião, são interessantes possíveis comparações com outras festas do ciclo de Inverno em Trás-os-Montes como, por exemplo, a “Festa das Morcelas” em Constantim, Miranda do Douro (Tiza, 1989 :46). Aparentemente de maior complexidade que a celebração atrás relatada, a “Festa das Morcelas” configura outro caso que nos comprova a centralidade do consumo de fumeiro como pretexto para a comensalidade, para a festa, para o excesso, para o universo simbólico dos ritos de passagem, elementos fulcrais de sociabilidade num contexto marcado pelo isolamento e consequente restrição do âmbito das redes sociais locais.

<sup>58</sup> Carlos, agricultor: 24-03-2011

*porco!” [risos]. Vinha aqui em serviço, dizia logo “ó Carlos, diz à Antónia que coza um pote de batatas para o almoço!”, ele bem sabia que não se coziam só as batatas... Mas era um tipo descarado!*<sup>59</sup>

Na mesma posição poderíamos encontrar alguns funcionários camarários, guardas republicanos ou fiscais, professores primários ou padres, entre outros. Também acontecia, a casa, num momento de aperto financeiro e porque não existiam assim tantas fontes de rendimento monetário, ter de vender algum fumeiro para pagar as contribuições fiscais ou fazer face a um qualquer outro encargo.

*Antigamente, oh oh, sabe Deus! Olha que tinham os presuntos... Tinha-se que guardar, para o vender, para pagar as contribuições. Os salpicões, a mesma coisa...*<sup>60</sup>

Pensar estas modalidades de circulação torna-se especialmente interessante como hipótese para compreender a fama que o fumeiro da região de Vinhais foi granjeando, tornando-se conhecido na região e até nos maiores centros urbanos do país (especialmente no Porto). Conhecido e afamado, ainda num tempo em que as suas produções e consumos se confinavam essencialmente ao quadro da aldeia, nomeadamente ao nível das casas e das relações entre os elementos das várias casas, expressas nas refeições de tornajeira e nas celebrações festivas. Foi, provavelmente, através deste mecanismo de retribuições a agentes exteriores à aldeia, que o fumeiro de Vinhais (como, de resto, o de outras zonas rurais do país) terá começado a ganhar nome e reputação como produto de superior qualidade.

---

<sup>59</sup> Carlos, agricultor: 24-03-2011

<sup>60</sup> Álvaro, agricultor: 03-01-2004

# 2

## A MATANÇA E O FUMEIRO NO PRESENTE

O universo aludido no capítulo anterior foi grandemente transformado, a partir de meados dos anos 1950, por um conjunto de fenómenos que foram conduzindo gradualmente ao esvaziamento do mundo rural trasmontano e, mais amplamente, ao de todo o país. Esta mudança, descrita por Fernando Oliveira Baptista (1996) como o “declínio de um tempo longo”, prende-se com as alterações tecnológicas e sociais ocorridas nos séculos XIX e XX, as quais induziram a especialização e toda uma reorientação da agricultura para a produção extensiva e para a mercantilização. A região, que viveu desde sempre ligada à terra, sofreu com as inovações agrícolas, nomeadamente a mecanização, que dispensou muita da mão-de-obra e alterou as relações de produção e trabalho. Por outro lado, o tipo de produção agrícola prevalecente na região, de pequena quantidade, muito variado e orientado para o auto-consumo das casas, não se mostrou de todo compatível com o planeamento da agricultura no plano nacional e, posteriormente, ao nível das políticas europeias.

Os habitantes foram largando as aldeias, saindo para a cidade ou emigrando. A agricultura, o principal meio de subsistência da esmagadora maioria da comunidade, deixou, socialmente, de ter enquadramento, desertificando as regiões rurais. A debandada de grande parte da população activa das aldeias levou ao abandono das terras, outrora o bem mais cobiçado. Sem gente e sem terras, as redes sociais que operavam nas comunidades deixaram em grande parte de contar com apoios de sociabilidade em que se baseavam, não parecendo existir, ao momento, grandes alternativas.

A alimentação, nomeadamente o fumeiro, foi inevitavelmente afectada por este conjunto de processos. Neste capítulo procuraremos descrever como dimensões de sociabilidade e expressividade ligadas à produção e ao consumo do fumeiro de porco se foram alterando, tentando compreender as razões e os sentidos destas transformações. Para tal, começaremos por relatar matanças realizadas no Inverno de 2010/2011, e observadas em duas aldeias da freguesia de Pinheiro Novo<sup>61</sup>. Num universo de aproximadamente 75 pessoas, houve nesse ano dez matanças, um número considerável dada a escassez de habitantes numa freguesia onde chegaram a morar mais de 200 vizinhos por aldeia. Os exemplos aqui referidos serão usados para dar conta do estado actual da prática da matança do porco e da produção anual do fumeiro, fornecendo dados para a reflexão sobre as transformações ocorridas, e sobre o modo como as mesmas afectaram a produção e o consumo destes produtos. Descreveremos três matanças, sendo que as duas primeiras se aproximam mais do modelo descrito no capítulo I, e a terceira nos remete para novos modos de produção, enquadrados nas políticas de certificação do fumeiro da região.

---

<sup>61</sup> A primeira em Pinheiro Velho e as outras duas em Pinheiro Novo. O outro lugar da freguesia – Sernande – não registou nenhuma matança.

## **1) Matança 1**

Não tendo sido convidado para esta matança, não quis aparecer logo de manhã para que a casa não se viesse a sentir na obrigação de me receber em dia de festa. Ao passar na rua apercebi-me que o proprietário (o casal de anfitriões vive na aldeia e têm os dois mais de setenta anos) andava no exterior e aproveitei para introduzir uma conversa, explicando o trabalho que andava a fazer, o meu conhecimento da matança que estaria a decorrer, e o meu interesse em observar a produção do fumeiro. Retorquiu-me não existir nisso qualquer problema e acrescentou que no dia seguinte desmanchariam o porco. Combinei voltar, mas ele insistiu em que bebesse um copo. Dirigimo-nos à cozinha que, à semelhança da maior parte das casas visitadas, é o espaço mais importante da casa e onde, especialmente no inverno, os moradores se juntam e passam a maior parte do tempo, perto do lume. Lá dentro, estavam a mulher e uma irmã, emigrante, que se queixava muito da aldeia: que se sujava, que trabalhava e não ganhava nada, que “na França até dá gosto trabalhar, com o dinheiro bom ao fim do mês!”. Estava também um casal de vizinhos emigrados em Paris, com filhos e netos em França. Este casal tem uma casa grande na entrada da aldeia, junto à estrada, construída com o que ganharam em quase trinta anos de vida emigrados. Só passam ali alguns dias por ano; no entanto, afirmam que desejam permanecer cada vez mais tempo na aldeia onde nasceram. Tanto o casal como um filho têm, além de casa própria, “estúdios” em Paris que alugam; ao casal, estes arrendamentos garantem-lhe 900 euros por mês. Os filhos pressionam-no para que arranje a casa da aldeia, mas ele refere já não estar “para isso”, que o resto da família já não passa tempo nenhum por lá (“uma semana no Verão e depois vão para Lisboa, para a praia”).

Entretanto, o forno foi aceso, para os assados do jantar, refeição que contaria com todos os que tinham estado a ajudar durante o dia. As mulheres ficaram dentro, nos

preparos para o jantar. O proprietário da casa mostrara-me o resultado dos trabalhos: no palheiro, três porcos de médio porte, pendurados de cabeça para baixo, já limpos e com todas as vísceras separadas por alguidares. As tripas haviam sido lavadas no pátio, com água corrente, e estavam de molho em aguardente com rodela de limão e alho.

Enquanto íamos cuidando do forno (uma operação que durou quase duas horas, utilizando lenha miúda, para não gastar da outra, reservada ao lume da casa), o anfitrião foi-me falando do passado, da miséria e da fome, de como ele tinha tido sorte, pois a sua família sempre lhe providenciara sustento. Na casa do forno estavam já penduradas as rijoadas e mais os untos, as courachas e os fígados da matança daquele dia.

Ao jantar, éramos dez homens e oito mulheres. Todos pareciam agradados com a ideia de comerem em salas separadas: os homens na sala de jantar e as mulheres na cozinha, vindo à vez a trazer-nos os diversos repastos. A mesa da cozinha acomoda confortavelmente oito pessoas, mas as mulheres da casa raramente se sentam, demasiado atarefadas a cozinhar, a servir os homens e a planear e preparar os dias seguintes que são sempre de intenso labor.

A sala de jantar é pouco usada: é reservada para refeições mais cerimoniais. A maior parte das casas que pudemos conhecer tinha divisões como esta, fechadas todo o ano, só abertas em dias específicos, de festa. São espaços de representação, por contraponto a espaços mais quotidianos e vividos, como as cozinhas. Esta sala era acanhada e muito mais fria que o resto da casa; num móvel situado no lado oposto à porta existiam algumas fotografias dos proprietários e da família. O jantar começou com um caldo com feijões, grão, massa e couves, cozidos em água e com um sabor intenso a carne dado pelo unto e algum pedaço de toucinho; de seguida serviu-se cordeiro assado no forno, fígado guisado, rojões e, ainda, vitela assada; a acompanhar: batatas e rabas cozidas, e também papas de farinha de trigo com couves, feijões e carne de porco, também cozidos. No fim havia café e bolos de compra. As quantidades eram imensas, muito superiores às necessárias para alimentar 18 pessoas. Todo o jantar foi muito animado, acompanhado com vinho produzido na casa. Falou-se também do trabalho, como antes se trabalhava muito mais e como as gerações mais novas têm a vida facilitada. Quase todos os presentes foram emigrantes e recordam a dureza da vida no estrangeiro, a construção civil, as barracas, os dormitórios. Relataram-se também



episódios da vida na freguesia, cegadas e malhas em verões antigos, com as aldeias cheias.

No dia seguinte, procedeu-se à desmancha dos animais. Logo pela manhã, um dos vizinhos assumiu funções: começou por tirar os pés, cortando com uma faca no sítio da última junta da perna, à roda do osso que depois partiu com um movimento contrário ao sentido natural da flexão do tornozelo. De seguida, cortou o pescoço a toda a volta, torcendo a cabeça até esta se desprender. Foi passando as cabeças a outro ajudante que as pousava no banco para retirar as orelhas, o focinho e a queixada. De dentro da carcaça foram retirados os lombelos, localmente designados por “lagartos”, uma parte muito apreciada e destinada aos salpicões. Depois desmancharam-se as carcaças, propriamente ditas: um a um, nas costas, foram feitos dois cortes paralelos a acompanharem a coluna desde o rabo até ao pescoço. Os homens baixaram então o porco e, com as costas do porco no chão, utilizando uma machada, separaram a coluna com golpes certos, acompanhando os cortes anteriores, ficando com os ossos da sua mão, que também foram para salgar, e com duas metades da carcaça. Começaram então a trabalhar cada um na sua metade: retiraram os lombos para os salpicões; depois as costelas, separando-as da carcaça com uma faca e ficando com a peça inteira na mão, destinadas à salgadeira. Separaram ainda a camada de carne antes do toucinho, reservando-a para as chouriças. Sobraram as duas metades, só com as pás e os presuntos ligados por uma tira de gordura agarrada à pele. Esta peça foi inteira para o sal no primeiro e terceiro porcos; no segundo, contudo, foram separados os presuntos; para que tudo se acomodasse melhor na salgadeira, disseram-me. A salgadeira, um estrado que não teria mais de um metro por um metro e meio, feito com tábuas ligadas umas às outras por travessas, com um ar antigo e usado, estava na adega, a zona mais fresca (ou gelada, nesta altura), onde também guardam o vinho. As peças de carne foram sendo arrumadas e cobertas de sal, havendo o cuidado de as esfregar também lateralmente. No ano anterior houve problemas com os presuntos, “pegara-lhes o bicho”.

Um dos vizinhos foi-me explicando que o filho, em França, comprava um porco e fazia o fumeiro num “pavillon” que lá tinha; que os presuntos eram muito maiores; que ele próprio chegara a comprar lombos lá, para fazer salpicões. Almoçámos carne do dia anterior, vitela fria, com pão, à navalha. Depois arroz de frango e caldo. À tarde fomos picar as carnes. Procurei fazer ver ao anfitrião que tinha que me atribuir alguma tarefa, pois já jantara e almoçara em sua casa. Olhou-me com algum desprezo: “mas não

pode fazer nada! Só se for separar os gordos”. Numas bancas improvisadas junto ao forno estivemos a separar os rojões (gordura) das peças preparadas de manhã. A carne ia sendo picada numa máquina eléctrica. Não se tratava de uma trituradora, pois cortava a carne em pequenos pedaços sem a triturar; a mesma máquina serve também para encher as chouriças. Quase que se desculpavam por o fazer daquela forma, dizendo que poupavam tempo e que os enchidos não ficavam diferentes. De seguida, cortámos os lombos em fatias finas para os salpicões (os lombos mais pequenos inteiros e os maiores divididos ao meio longitudinalmente, ficando fatias em meias luas, ou triângulos, de lombo); picámos também os boches (pulmões), para as chouriças de boche, que são para cozer. No fim da tarefa, que levou umas boas duas horas, tínhamos uma bacia cheia de pedacinhos de lombos e de “lagartos” para os salpicões; uma bacia cheia da carne retirada entre as costelas e o toucinho, para as chouriças; outra, cheia com carnes mais ensanguentadas, mais os “lagartos”, mais os pulmões, tudo picado, para as chouriças de boche. Finalmente, uma bacia cheia de aparas de gordura das diversas peças – os rojões – que foram depois postas ao lume, num pote, para separar o “pingo” (banha derretida) dos pedaços de carne. A anfitriã da matança, enquanto procedia à operação, lamentava o facto de hoje em dia se desperdiçar a maior parte daquela gordura. Quando fora mais nova, teria sido a única gordura usada em casa, quer para cozinhar quer para fazer sabão; hoje quase só a utilizava para dar gosto aos caldos (sopas). Foram ainda temperadas as carnes para as chouriças e para os salpicões em grandes alguidares de plástico. As quantidades de sal, pimentão, alho e vinho, decididas pela dona da casa, foram sancionadas por mais do que uma das mulheres presentes. Antes de se encherem as tripas, verificam-se os temperos das carnes: neste caso, a anfitriã fritou alguns “chichos” de cada variedade que deu a provar a todos, pedindo opinião. Na cozinha iam-se também preparando as tripas, mudando-se-lhes as águas e cosendo as mais grossas para os salpicões.

No terceiro dia, a cozinha fervilhava logo pela manhã. As mulheres andavam de roda do lume e dos potes: umas tratavam de derreter mais pingo, outras já tinham começado a fazer as papas das alheiras, com pão, alho e azeite, na calda de cozer as courachas (as papas também levam um pouco de carne da couracha, cortada em tiras finas). Ao ajudar a encher as chouriças, foi-nos referido que aquela uma tarefa exclusivamente feminina. Neste caso, porém, foi aberta uma excepção, pois as tripas seriam cheias com a máquina (a mesma usada para cortar a carne), tarefa que envolveu

os homens, supostamente mais hábeis no manuseamento mecânico. A falta de hábito gerou alguns percalços no processo, o que desencadeou uma grande discussão sobre os méritos e inconvenientes daquele auxílio. Os homens queriam desistir, afirmando que à mão é que sempre se fez, e bem. Já as mulheres, concordando em que encheriam mais rapidamente à mão, insistiam que o aparelho fosse posto a funcionar já que o enchimento manual era muito penoso.

Almoçámos um caldo e algumas carnes cozidas com batatas e couves. Depois do café, três mulheres ficaram a acabar de encher as alheiras, naquela que é a tarefa que recebe mais queixas: a papa morna é pouco sólida e muito gordurenta, sujando tudo durante a preparação e o enchimento, feito com a ajuda de um pequeno funil de alumínio (denominado “funila”), e uma colher. Os homens e outras duas mulheres juntaram-se aos trabalhos. Acabou por se perceber que a falta de uma peça causara o problema na máquina, e as restantes chouriças foram enchidas sem problemas. De notar que a colaboração dos homens se cingiu, exclusivamente, a montar, operar (na realidade, premir um botão de “on/off”) e limpar a máquina; todas as outras operações (desenrolar a tripa, colocá-la no tubo de enchimento, controlar o enchimento e recolher as chouriças) foram desempenhadas pelas mulheres, que posteriormente ainda as ataram. De seguida encheram-se os salpicões, um processo obrigatoriamente manual, pois as tripas usadas são demasiado irregulares na forma e rasgam-se com alguma facilidade. No final do dia, todos os enchidos estavam pendurados em grandes varas de madeira, os “lareiros”, e colocados por cima da lareira onde iriam permanecer algumas semanas (cerca de duas a três para as alheiras e de três a cinco para salpicões e chouriças). Voltei a constatar a relevância de não existir “forro” sob a cobertura de telha para que o ar e o fumo se possam misturar e circular permanentemente. Neste caso, o fumeiro ficou na casa do forno, onde se acendeu o lume numa carreta de lenha (para poder ser deslocada conforme as necessidades de fumo).

## 2) Matança 2

A matança desenrolou-se num dia de muita chuva. Às primeiras horas da manhã já se notava grande azáfama nas imediações da casa. Os anfitriões eram um pai, à volta dos setenta anos, que vive sozinho com um filho de cerca de trinta. A sua principal actividade é cuidar do único rebanho da aldeia, com perto de 400 ovelhas. Além disso colhem centeio e trigo, inúmeros hortícolas e criam porcos. Para ajudar aos trabalhos chegou, expressamente de Madrid onde reside, uma outra filha, acompanhada pelo marido e por um amigo do casal (ambos de nacionalidade espanhola). A filha assumiu as funções de anfitriã, coordenando todos os passos e etapas, especialmente as dos trabalhos femininos.

Antes, reuniram-se os vizinhos que iriam ajudar. Serviu-se um mata-bicho composto de mãos de porco fritas, orelheira, presunto, chouriça, queijo, pão e vinho, a seguir, café e aguardente. A matança propriamente dita não teve nada de muito diferente a assinalar. Foram abatidos três porcos, através de um golpe no pescoço do animal (o matão foi o anfitrião da matança 1); seguiram-se os passos já habituais: chamuscados com um bico de gás, limpos com abundante água quente e raspados de todos os pêlos, pendurados, esvaziados de vísceras e limpos por dentro. As mulheres recuperaram as tripas e foram de imediato lavá-las em água corrente, numa calha de madeira improvisada. Antes do almoço, estava esta parte da operação terminada.

Almoçou-se na sala de jantar, separada da casa e sem apresentar sinais de uso. Só esta refeição aqui teve lugar porque a partir do segundo dia foi necessário ocupar aquele espaço com as bacias da carne. Éramos dez homens à mesa; mulheres, só quatro e duas não se sentaram. Foi servida sopa, rojões dos animais recém-abatidos, batatas e couves cozidas, e uma “paella” confeccionado numa “*paellera*” eléctrica, trazida de propósito de Madrid. Nesse resto de dia, os homens foram tratar das suas tarefas

agrícolas quotidianas, enquanto as mulheres se ocuparam da lavagem das tripas e dos preparos para os dias seguintes. À noite haveríamos de jantar sopa e costeletas de cordeiro (da criação da casa), seguindo-se uma “sessão de cartas”. Dois dos convidados/ajudantes eram de uma aldeia próxima; como tal foi necessário levá-los a casa.

No dia seguinte deu-se início à desmancha dos porcos. Quem liderou os trabalhos foi o anfitrião da casa e o mais idoso dos ajudantes. O processo foi notavelmente semelhante ao já relatado no caso da matança 1, e concluiu-se nessa manhã. O almoço ainda contou com alguns dos ajudantes e compôs-se de bacalhau com “míscaros”<sup>62</sup>, bifes e batatas cozidas. Todos se queixaram do corte dos bifes, muito grossos, e de como o talhante de Vinhais seria bastante fraco. À tarde começaram a picar-se as carnes numa grande mesa de madeira, guardada todo o ano para o efeito. A tarefa, monótona, fez-se sem grandes interações, iniciada uma ou outra conversa, geralmente para me corrigir, e nada mais. É constante a preocupação com o afiar das facas. Quando se mostrou necessário picar os alhos, um vizinho (que tinha vindo em visita) sugeriu ir buscar uma picadora. Os homens da casa resmungaram com a ideia, mas a filha intercedeu e os alhos picaram-se mesmo com a ajuda da máquina. Nesse dia jantámos de novo um prato feito na “paellera” eléctrica, desta vez, pescada com pimentos e batatas. Ao serão conversou-se sobre a casa, os percalços das vidas dos que lá, de como o filho mais novo nunca emigrar para não deixar o pai, viúvo, sozinho na aldeia. Todas as conversas acabam em discussão entre o filho e o pai, geralmente sobre as tarefas agrícolas. Acusam-se, mutuamente, de trabalhar menos um que o outro. O pai valoriza o trabalho manual; o filho declara que, sozinho, faz mais do que todos os outros. O pai desdenha o contributo das máquinas, “o que é que isso custa?”; o filho contrapõe terem sido mais braços, antigamente, terem mais ajuda. A irmã queixa-se do ambiente criado, ainda para mais, quando aquela seria a única altura do ano em que poderiam estar juntos. No final apaziguam-se, uns e outros, e despedimo-nos, até ao dia seguinte.

No terceiro dia continuámos a cortar carnes. Nesta casa usam-se os pedaços de carne muito pequenos, por isso a tarefa tornou-se mais demorada. Entretanto, as mulheres foram adiantando as alheiras, desejosas de despachar a tão indesejada tarefa. Ao terminar o dia, com as carnes já cortadas, vieram temperar as grandes bacias repletas

---

<sup>62</sup> Tipo de cogumelos

de “chichos”. Quem temperou foi uma vizinha mais velha, por insistência da anfitriã. Aqui, o pimentão só foi posto no dia seguinte, ficando as carnes de molho no vinho e no alho.

Todo o dia seguinte foi dedicado a encher as chouriças e os salpicões. As mulheres queixaram-se da dureza do trabalho, sendo ainda por cima tão poucas. Reivindicaram uma máquina para encher, pois na sua opinião, não se justificava aquele dispêndio de energia. O dono da casa e os restantes presentes desdenharam, afirmando não ser a mesma coisa; a filha ameaçou não voltar no ano seguinte. Por sentir boa empatia com a casa, ofereci-me para ajudar à operação, atitude que mereceu grande aprovação das mulheres e risota e condenação dos homens. Na perspectiva local, aquele é um trabalho exclusivamente feminino, sendo tema de chacota entre aldeias, acusando-se uns e outros de “porem homens a encher chouriças”. Outros preocupavam-se, com humor, com que viria a ser deles, em anos seguintes, se a “moda” se instalasse. A verdade é que, a partir deste dia, ajudei ao enchido das chouriças nas matanças em que pude participar. Esta operação, que envolve muitas horas à volta de grandes alguidares, de funil em punho e as mãos e os braços completamente submersos em vinho e carne, é um momento de sociabilidade feminina por excelência. Os gestos precisos e mecânicos de encher, separar e atar, são repetidos todo o dia, acompanhando longas conversas e brincadeiras. Os trabalhos acabaram já bem depois da meia-noite, com a colocação dos “lareiros”, cheios de alheiras, chouriças e salpicões, nas traves do tecto da cozinha.

### **3) Matança 3**

Esta matança desenrolou-se de forma muito diferente dos dois exemplos anteriores. Quem “matava” era um dos poucos casais da aldeia que não tem as actividades agrícolas como principal ocupação. Ambos são profissionais por conta própria no ramo dos serviços, sendo que o anfitrião ainda acumula um cargo na administração local . Além disso dedicam-se, há três anos, à venda de fumeiro regional. Desde logo tratou-se de uma matança ajustada: os porcos não foram criados nem abatidos pela casa, antes comprados em outras aldeias e numa produção de porco bísaro, no concelho, num total de quatro animais. Como uma parte do produto da matança se destina a ser comercializado, ainda para mais como fumeiro de indicação geográfica protegida, todo o processo teve de obedecer a um conjunto normativo muito específico. Desde logo os animais não são abatidos em casa; neste caso, chegaram do matadouro de Vinhais, uma estrutura criada para solucionar os problemas técnicos do abate, transportados em veículos apropriados. Também o processamento da carne deve ser efectuado em instalações exclusivas para o efeito, sendo que aqui foi reconstruído e equipado um antigo palheiro e um lagar anexo para acomodar essas funções, utilizando fundos de incentivo comunitários. Os trabalhos dividiram-se entre estes dois espaços, contíguos, sendo que o primeiro serve de sala de desmancha e de preparações, e o segundo como zona de secagem. Esta última divisão, com o lume sempre aceso, cumpre também a função social da cozinha (ainda que todo o conjunto seja denominado, “cozinha do fumeiro”), pois constitui o espaço de refeição, de reunião e de trabalho (sempre que envolva o estar-se sentado). Na época das matanças, a família (constituída pelo casal e por um filho menor), passa aqui o dia todo, só se deslocando a casa para dormir.

Nesta casa, a “matança” ocorre em dois momentos, um primeiro, em Dezembro, maioritariamente para abastecimento próprio o outro no final de Janeiro, com o intuito de reforçar o “stock” fumeiro a tempo de o comercializar na altura da Feira (meados de Fevereiro). Os trabalhos a que assisti em Dezembro<sup>63</sup>, iniciaram-se logo pela desmancha que foi conduzida pelo dono da casa, por um vizinho e um irmão. O grupo das mulheres, constituído pela residente, a sua mãe, a cunhada e mais duas vizinhas, começou por arranjar as tripas e separar os diversos órgãos dos animais. A zona de desmancha é toda ela nova, com abundância de materiais laváveis, especialmente mosaico (no chão e paredes) e aço inox (em algumas paredes e superfícies de trabalho, sendo que outras eram revestidas a material plástico). Os homens envolvidos na desmancha utilizaram batas brancas, o que deu origem a inúmeras piadas sobre médicos e doutores; já as mulheres usaram toucas e aventais. Outro exemplo de medidas de auto-controlo, enquadradas nas directivas de produção deste tipo de fumeiro certificado, serão as fichas de limpeza afixadas na porta das instalações sanitárias, todos os dias exemplarmente preenchidas e assinadas pela dona da casa.

As tarefas de desmancha e corte das carnes decorreram da mesma forma e no mesmo tempo que as anteriores. Ao fim de dois dias a carne estava toda cortada e os temperos feitos. Quem temperou a carne foi a mãe da dona da casa que, posteriormente, deu a todos a provar os “chichos”. Nessa noite encheram-se as alheiras, e no dia seguinte, os chouriços e os salpicões. Nos dias em que vieram pessoas de fora, para ajudar, foram feitas refeições mais cuidadas, ainda que os vizinhos tenham declinado o convite e só tenham ficado para comer os familiares<sup>64</sup>. Notou-se sempre um ambiente menos festivo e mais funcional em todas as etapas desta comparativamente ao que me foi dado a assistir nas outras.

O que principalmente fez diferir esta “matança” dos anteriores exemplos terá sido o destino da maior parte do produzido: a sua comercialização. A ideia de “casa” e de “fumeiro para o ano inteiro”, foi substituída pelas noções de “cozinha de fumeiro certificado” e “fumeiro para a feira”. A presença de uma balança e caixa registadora, mais os recorrentes pedidos de encomendas, recordam-nos que o fumeiro ali é um

---

<sup>63</sup> Em Janeiro também se pôde presenciar os trabalhos que se desenrolaram sensivelmente da mesma forma, com os mesmos colaboradores.

<sup>64</sup> E, neste caso, também eu próprio.



complemento da actividade económica deste casal, que aproveitou o seu conhecimento e prática em torno da “matança” para a montagem de um pequeno negócio.

#### 4) Produção, consumo e circulação do fumeiro

*Parece, então, que uma estranha congruência de conservadorismo e mudança nos acompanha sempre no estudo da comida*<sup>65</sup>.

É através do estudo dos fluxos de objectos (neste caso o fumeiro), entendidos como processos que englobam diversas dimensões (produção, uso, apropriação) e estados (bem de consumo, dádiva), que podemos discernir questões que se ligam à negociação identitária e à construção de diferenças e significados<sup>66</sup>. A partir destes três exemplos de matanças tentaremos compreender um pouco melhor as mudanças nas práticas associadas ao fumeiro apontando as suas possíveis origens e direcções.

Verifica-se, a partir de vários estudos<sup>67</sup>, que a produção regional de suínos em Trás-os-Montes tem, fundamentalmente, como destino a sua transformação em fumeiro (maioritariamente na própria exploração), seja para consumo da família, seja para comercialização directa<sup>68</sup>. O hábito de “matar o porco” permanece, contudo, nas aldeias estudadas, como na generalidade das zonas rurais do concelho. É pertinente questionarmo-nos porquê, quando, por um lado, esta permanece como uma prática considerada “abate ilegal” (com algumas excepções recentemente introduzidas nos regulamentos), e quando, por outro, dado o declínio populacional e desligamento da actividade agrícola, obrigatoriamente, são disponibilizados menos braços para ajudar. O ciclo anual já não é, na maioria dos casos, ditado exclusivamente pelas tarefas da terra. Já não existem trocas de trabalho não remuneradas, e muito menos a necessidade de gerir os produtos da matança ao longo do ano. A vida destas aldeias aproximou-se,

---

<sup>65</sup> Mintz, 2001: 34

<sup>66</sup> Mackay, 1997: 2

<sup>67</sup> Tibério *et al*, 2001; INE, 2010

<sup>68</sup> A vertente industrial da actividade, não tratada neste trabalho, é ainda relativamente pouco desenvolvida na região, ainda que existam quatro unidades no Concelho que mereceriam uma reflexão mais pormenorizada.

decisivamente, de dimensões mais urbanas e ligadas a redes globais de significados. Hoje existem arcas e frigoríficos para além de facilidade de acesso ao comércio (quando não é este a ir à aldeia), diversificando, como nunca, as opções alimentares.

Apesar de tudo o referido, não só se continua a produzir fumeiro, como este se tornou num elemento central dos discursos sobre identidade na região, foco de políticas de revitalização e de incentivo. Se antes as chouriças e os salpicões serviam para alimentar quem vinha ajudar às tarefas agrícolas, hoje são enviados a filhos e familiares emigrados longe ou vendidos na Feira de Vinhais. Quer inserido numa lógica de auto-consumo, como nos dois primeiros exemplos descritos, ou com fins mais ou menos comerciais, como ilustra o terceiro exemplo, a matança continua a ser um evento com uma importância simbólica e identitária relevante no seu contexto de produção. Aquilo a que assistimos é a um conjunto de transformações que envolvem a matança e o fumeiro, relacionadas com a desestruturação do conjunto de práticas inseridas no ciclo agrícola anual e a uma transferência de valor identitário e simbólico para os produtos em si, que deixaram de ser exclusivamente para auto consumo. Hoje o fumeiro é também uma mercadoria consumida em contextos muito distantes dos da sua produção, mas que carrega consigo toda uma teia de significados que liga a origem à sua qualidade intrínseca.

Os três exemplos apresentados pretendem servir de apoio a uma reflexão sobre estas mudanças: ilustram como as matanças ainda podem ter um papel de reforço e reprodução das redes sociais locais (nomeadamente como acontecimento que reúne a família e o círculo social próximo) e de como constituem um resquício de torna jeira (o antigo sistema de trocas de trabalho não remunerado). Apesar dos relatos das memórias locais salientarem o enfraquecimento da festa, as matanças 1 e 2 constituíram pretexto para reencontrar familiares e de amigos a pretexto da matança do porco (e das refeições cerimoniais que a integram). As práticas de produção são sensivelmente semelhantes nas três descrições, ainda que o espaço e as condições difiram muito no terceiro caso. Os conhecimentos envolvidos nas diversas etapas são incorporados, transmitidos geracionalmente, negociados no contexto da “casa”: os episódios, comuns às três matanças, a prova dos “chichos”, são disso exemplo. Todas as executantes detinham uma experiência profunda de todo o processo, mas, ainda assim, a mulher que dirigia o tempero fazia questão de o dar a provar a todos os presentes. Trata-se de uma forma de

consenso e equilíbrio em torno de um saber, através de uma experiência, simultaneamente, social e sensorialmente partilhada.

*Portanto, o que aprendemos sobre comida está inserido em um corpo substantivo de materiais culturais historicamente derivados. A comida e o comer assumem, assim, uma posição central no aprendizado social por sua natureza vital e essencial, embora rotineira*<sup>69</sup>.

O conhecimento envolvido é fruto de camadas e camadas de negociação e de aprendizagem, fruto de mecanismos de social e em constante transformação. É precisamente por ser este o modo de transmissão do conhecimento sobre o fumeiro, que a especificidade destes produtos se constitui, determinando, por exemplo, que as práticas da matança 3, apesar de se direccionarem para a comercialização, não difiram radicalmente das dos outros exemplos.

A matança e os produtos do fumeiro são também elementos que contribuem para a construção identitária local, ainda que esta relação entre identidade e alimentação se processe de forma complexa<sup>70</sup>. As refeições que pontuam os trabalhos da matança podem-nos iluminar um pouco esta questão: por um lado, identificamos uma ligação identitária expressiva às memórias do mundo rural, das quais toda a construção da “matança” seria um símbolo forte. O relevo atribuído à ceia da matança é disso exemplo, feita na melhor divisão da casa, só “aberta” em ocasiões especiais. São convidados amigos, vizinhos chegados, sendo estas redes, expressão também das quezílias e alianças da pequena comunidade. É um momento de celebração, com um carácter lúdico, mas também um espaço de exibição e conflito: entre gerações, entre emigrantes e quem ficou, entre representações de ruralidade e urbanidade.

O que se come nesse dia é, da mesma forma, um testemunho da importância identitária da memória social, pela maneira como os diversos pratos vão sendo servidos e consumidos. Ainda que equipados com frigorífico e arca congeladora, os fígados frescos são grelhados e comidos nessa noite; a banha não é praticamente utilizada, mas são fritos rojões. Pela mesma lógica é comido algum fumeiro do ano anterior, apesar de não apresentar hoje grande dificuldade guardá-lo de um ano para o outro.

---

<sup>69</sup> Mintz, 2001: 31-32.

<sup>70</sup> Scholliers, 2001: 3.

Através da manutenção de práticas de consumo alimentar assentes na memória de um quadro social entretanto desestruturado, é possível reconstituir uma conexão com esse universo<sup>71</sup>. Evidentemente que a ligação identitária a estas dimensões de um mundo rural em desaparecimento não é linear: da mesma forma que podem permitir recuperar alguma coerência, as memórias da alimentação podem associar-se a momentos de crise: os tempos em que o toucinho era a base do consumo de carne para a maior parte da população, representam, também, privação e fome, o que pode ajudar a explicar em parte a razão pela qual esta especialidade do fumeiro não é hoje tão valorizada, a ponto de ser quase todo desperdiçado<sup>72</sup>.

*[...] the processes that I have been describing work at multiple, sometimes contradictory, levels of identity – the family and personal or village history that only needs to be remembered, or reimagined, as well as at higher levels of imagining such as the nation. Just as people identities shift levels in changing contexts such as migration, local products can take on shifting identifications as well*<sup>73</sup>

Num contexto fortemente marcado pela emigração, o fumeiro joga também um papel na reconstrução e gestão de um ambiente familiar. Esta re-imaginação do fumeiro enquanto memória da terra vai contribuir para que vá sendo construída uma ideia valorizada destes alimentos. O processo de valorização é assimilado e retorna às próprias aldeias pela mão dos emigrantes que regressam, reproduzindo a importância do fumeiro para a sua construção identitária enquanto produto “caseiro”, “tradicional da região”. Nestas pessoas, o fumeiro continua a ser uma forma importante de identificação, mas já não como sustento anual ou marco do calendário agrícola anual, mas sim como traço cultural e identitário de pertença à origem.

As remessas destes produtos para familiares emigrados são uma constante, e surgem também referências de emigrantes que recriam os fumeiros nos seus países de residência. Este fluxo funciona nos dois sentidos, insuflando referências de fora como as refeições feitas na “paelleira”, ou a introdução de elementos novos nas refeições como carne de vaca ou peixe congelado. As próprias aldeias estão mais perto que nunca da cidade e de modelos de consumo urbanos, como talhos e supermercados, entre outros, o que também influencia as maneiras de fazer locais. Os debates sobre os benefícios das

---

<sup>71</sup> Sutton, 2001a, b

<sup>72</sup> É contudo de realçar que apesar disso continua a ser salgado e seco, como as restantes partes.

<sup>73</sup> Sutton, 2001b: 127

máquinas de encher e picar, ou sobre as melhores formas de cortar alhos, são precisamente disso reflexo.

# 3

## PATRIMONIALIZAÇÃO E A FEIRA DO FUMEIRO

Até agora vimos como o fumeiro se constitui, no contexto estudado, como um conjunto de práticas e alimentos com uma forte inscrição no passado e na memória, bastante circunscrito geograficamente, mas permanecendo um importante elemento de identificação e de celebração (nomeadamente familiar) no presente. As matanças, em todas as suas componentes (lúdica, laboral, cerimonial, alimentar), embora reflectam o envelhecimento da população e despovoamento das aldeias, ainda são uma das práticas de festa ligadas ao passado rural, veículo, ao mesmo tempo social e sensorial, de conexão com um universo que (apesar de tudo, recentemente), sofreu acentuadas transformações.

Actualmente, porém, o fumeiro de Vinhais é conhecido e apropriado por pessoas e grupos muito para além do seu contexto de produção, tornado produto de qualidade e símbolo bastante identificável do património alimentar gastronómico transmontano. Já não associado à memória de alimento de subsistência doméstica anual, mas, pelos seus valores enquanto “caseiro” ou “tradicional”, representativo da melhor tradição gastronómica artesanal da região, o fumeiro de Vinhais é hoje um bem de consumo *único* e de valor acrescentado. Esta passagem foi possível devido ao facto destes enchidos e presuntos, salgados e secos ao fumo, resultantes da prática da matança anual do porco, inserida no ciclo social e agrícola de uma região específica do Alto Trás-os-Montes, terem sido objecto de um conjunto de dinâmicas de *patrimonialização* que deram origem ao *Fumeiro de Vinhais* (materializado nas suas Indicações Geográficas Protegidas [IGP]: salpicão de carne de Vinhais, chouriça de carne de

Vinhais, alheira de Vinhais, butelo de Vinhais, chouriço azedo de Vinhais, chouriça doce de Vinhais e presunto de Vinhais). Apesar de todas as desestruturações que o contexto sofreu e do desaparecimento de uma grande parte das práticas sociais associadas ao calendário rural e agrícola, o fumeiro ganhou uma “segunda vida”<sup>74</sup> como património alimentar.

*Heritage, for the sake of my argument, is the transvaluation of the obsolete, the mistaken, the outmoded, the dead, and the defunct. Heritage is created through a process of exhibition (as knowledge, as performance, as museum display). Exhibition endows heritage thus conceived with a second life.*<sup>75</sup>

No capítulo que se segue procuraremos questionar a natureza e efeitos dos processos de patrimonialização que transformaram os significados e práticas de consumo em torno do fumeiro; antes, contudo, façamos um parêntesis para aprofundar um pouco a questão do consumo, nomeadamente o modo como é visto por uma parte das ciências sociais que tem vindo a assumir uma perspectiva mais ligada às capacidades expressivas e de construção identitária do fenómeno.

Sem pretender negar os constrangimentos dos sistemas capitalistas globais – nomeadamente o papel de certos agentes nos sentidos das construções culturais (vistas em termos da hegemonia<sup>76</sup>), como os Estados, os poderes económicos (através do turismo, por exemplo) ou os “especialistas da cultura” (etnógrafos, folkloristas, historiadores locais, entre outros) –, vários autores (Miller, 1997; Lurry, 1997; Mackay, 1997), têm-nos vindo a apontar para como as práticas de consumo e o mecanismo de apropriação dos objectos são, no presente, dinâmicas fundamentais na construção das identidades no mundo contemporâneo. O consumo é uma actividade capaz de gerar teias de significados novas em relação a objectos e práticas, à maneira das “divergências” em Appadurai (1986), constituindo-se como um fenómeno criador de cultura com uma dupla natureza: fenómeno económico (troca, preço, relações económicas), e também fenómeno cultural (significado, valor, comunicação). Segundo estes autores, é também através dos movimentos de aquisição, uso e troca dos objectos, que as pessoas constroem as suas vidas sociais. Os objectos são assim criadores de relações sociais, uma vez que encerram em si múltiplos significados e usos – *objectificações* –, que

---

<sup>74</sup> Kirschenblatt-Gimblett, 1995

<sup>75</sup> *Idem*: 369

<sup>76</sup> Smith, 2004: 223



funcionam como marcadores e criadores de categorias sociais, nomeadamente operando em processos de distinção (Bourdieu, 1984).

Falamos aqui de construção de identidades, entendidas como uma articulação entre o manancial de práticas e discursos e o nosso posicionamento enquanto indivíduos (Hall, 1996). A identificação com um grupo ou uma ideia é expressa no trabalho criativo de apropriação, transformação, ajustamento e investimento de significados num objecto<sup>77</sup> (no caso, um conjunto de produtos alimentares artesanais: o fumeiro). Nomeadamente através das suas noções objectivas de *gosto*, os sujeitos posicionam-se e são posicionados na escala social segundo um conjunto de dicotomias como feio/bonito, distinto/vulgar, substância/forma ou quantidade/qualidade, dicotomias que formam uma espécie de código que só é decifrado consoante os capitais sociais disponíveis, conotando o conceito de consumo com uma forma de comunicação<sup>78</sup>. A proposta de Bourdieu (1984) aplica-se à alimentação como a qualquer outro processo de consumo de bens culturais. Sendo que o consumo alimentar se insere plenamente nesta lógica:

*The antithesis between quantity and quality, substance and form, corresponds to the opposition—linked to different distances from necessity—between the taste of necessity, which favors the most ‘filling’ and most economical foods, and the taste of liberty or luxury—which shifts the emphasis to the manner (of presenting, serving, eating etc.) and tends to use stylized forms to deny function.*<sup>79</sup>

A questão do consumo alimentar apresenta-se então como um conjunto de processos complexos, reveladores das formas como negociamos o nosso posicionamento social, conjunto que passa tanto pelo modo como nos relacionamos com os outros através dos objectos culturais, como pela forma como nos relacionamos com os próprios objectos enquanto fenómenos sociais em movimento. Através dos objectos, dos constrangimentos que exercem sobre nós (especialmente no contexto do mercado global), e também do trabalho de criação e apropriação que com eles desenvolvemos, produzimos teias de significado no nosso dia a dia<sup>80</sup>. A uma escala maior, o conjunto das apropriações que desses mesmos objectos vão sendo feitas contribuem para a mudança e para a criatividade cultural.

---

<sup>77</sup> Mackay, 1997: 8

<sup>78</sup> Bourdieu, 1984: 7

<sup>79</sup> *Idem*, 1984: 7

<sup>80</sup> Mackay, 1997: 10

## 1) Mercado da saudade

Tentemos então perceber, em relação ao nosso tema de estudo, de que formas é ele hoje apropriado e objectivado, na sua *segunda vida* como património alimentar, fora dos seus contextos de origem<sup>81</sup>.

*O que me parece é que o fumeiro consegue-se adaptar a todas as bolsas, por isso embora seja um produto mais apetecido, se calhar... mais utilizado, mais consumido por aqueles que têm alguma ligação à origem dos produtos. Eu penso que os vinhaenses, os transmontanos, e aqueles que têm origens, ou o seu avô, nestas região em que se produz fumeiro, são aqueles também mais saudosistas e com mais vontade de consumir estes produtos. Nós quando vemos aqui na feira do fumeiro, nós temos duas grandes regiões que vêm aqui comprar fumeiro à feira: a zona do grande Porto e da grande Lisboa, mas muitos deles com alguma ligação afectiva, ou familiar, a esta zona do país. Por isso vê-se que o fumeiro de Vinhais, hoje, a ser vendido em Porto e Lisboa, ele tem uma grande procura, porque no fundo nestas capitais está gente de todo o lado, está muito transmontano e muita gente que aprecia fumeiro.*<sup>82</sup>

Aquilo que poderíamos designar por “mercado da saudade”<sup>83</sup>, ocupa uma grande parte do imaginário das pessoas que procuram o fumeiro. Já vimos como o envio deste tipo de produtos para os familiares emigrados pode funcionar como estratégia de reconexão com o passado rural e com a ideia de retorno a casa através de um

---

<sup>81</sup> Dadas as condicionantes práticas relacionadas com a falta de tempo disponível para a utilização de ferramentas metodológicas que pudessem iluminar outras perspectivas deste problema, optou-se por fazer uma aproximação aos consumos através do cruzamento de observações conduzidas no terreno e indicadores disponíveis, bem como de relatos de pessoas que, pelo percurso profissional, conhecem suficientemente bem a Feira do Fumeiro de Vinhais (João Santos participou activamente na organização e consultoria da Feira, quer através das suas funções na Direcção-Regional de Agricultura, quer mediante o seu trabalho na Confraria de Enófilos Gastrónomos de Trás-os-Montes e Alto-Douro; Sofia Fernandes, da Câmara Municipal de Vinhais, é uma alta responsável da organização da Feira e pelos projectos de certificação da raça bísara e do fumeiro de Vinhais).

<sup>82</sup> Sofia Fernandes, Câmara Municipal de Vinhais, 24-03-2011

<sup>83</sup> João Santos, Direcção Regional de Agricultura do Norte, 23-03-2011

experiência sensorial e social partilhada. De forma semelhante, habitantes das cidades próximas ou mesmo de centros urbanos de maior dimensão, mais ou menos recentemente afastados da vida da aldeia, procuram o fumeiro como forma de objectificação material da memória. Não será então muito relevante vir encontrá-los em restaurantes caros no Porto ou em Lisboa; ou em comércios especializados, embalados e rotulados, concorrendo com muitos outros produtos; ou, principalmente, na Feira anual do fumeiro que se realiza no Concelho. O fumeiro de Trás-os-Montes (seja de Vinhais, Montalegre ou de Miranda, entre outras variantes regionais) é hoje um produto amplamente divulgado e reconhecido em Portugal como um produto de qualidade, “tradicional” e “caseiro”. Ligado a um imaginário da terra e da natureza, através da recuperação da raça autóctone de suínos, o porco bísaro, que fornecerá a carne para as preparações, o fumeiro, enquanto património, é objectivado como um conjunto alimentar transmissor de valores associados à região, como a tradição, o mundo rural, a natureza ou o “bem-comer”.

*Why this rash of backward-looking concern? What makes heritage so crucial in a world beset by poverty and hunger, enmity and strife? We seek comfort in past bequests partly to allay these grieves. In recoiling from grievous loss or fending off a fearsome future, people the world over revert to ancestral legacies. As hopes of progress fade, heritage consoles us with tradition*<sup>84</sup>

A questão da patrimonialização, como hoje vista pelas ciências sociais, surge relacionada com as formas de construção identitárias de comunidades de pessoas que não se conhecem, através da partilha de conjuntos de práticas e de memórias ligadas a um sentimento de pertença a uma determinada cultura. Tal como a tradição<sup>85</sup>, a ideia de património (construído, histórico, simbólico, imaterial, et cetera) é *inventada*; trata-se de uma construção cultural recente, inserida num conjunto de práticas destinadas a inculcar valores e normas de comportamento associadas e justificadas por um passado histórico (de alguma forma seleccionado). Esta associação a um passado específico torna as tradições – e os patrimónios – elementos especialmente aptos para a imaginação<sup>86</sup> de comunidades de pessoas que não se conhecem, seja uma nação ou outra forma de identificação: apresentando um património para o atestar, o artefacto cultural da nação naturaliza-se, prendendo-se a um contextualizado passado específico. O que os autores

---

<sup>84</sup> Lowenthal, 1998: xiii

<sup>85</sup> Hobsbawm, 1983

<sup>86</sup> Anderson, 1983

que abordaremos de seguida apontam é a necessidade de se pensar este tipo de ligação ao passado (que opera a partir de visões essencializadas da cultura), como produções culturais que utilizam o passado para expressar ideias e conhecimentos (logo, *poder*), no presente. Por esta razão, as ideias de património, são produções (e ao mesmo tempo em parte produzidas), que se prestam a um grande aproveitamento para um conjunto de políticas da identidade, nomeadamente a construção das identidades nacionais. A patrimonialização, e as suas ligações à memória, fazem com que a construção identitária se processe favoravelmente, na medida em que fornecem uma narrativa de posicionamento social no presente, ao mesmo tempo que o “amarram” a um passado, a uma genealogia:

*A construção destas versões da identidade depende da selecção de determinados elementos de uma cultura específica e da sua posterior conversão em narrativas simbólicas sobre a semelhança e a diferença. Um dos artifícios utilizados na construção de narrativas sobre a identidade é, precisamente, a activação de repertórios patrimoniais*<sup>87</sup>

Para Llorenç Prats (2005), que tem vindo a trabalhar em profundidade o património e as suas relações com cultura e turismo, os processos de patrimonialização são construções com duas faces, constituídas por uma *sacralização de uma externalidade cultural*, ou seja, pela escolha e selecção de traços histórico-culturais específicos.

*[...] un mecanismo universal, intercultural, fácilmente reconocible, mediante el cual toda sociedad define un ideal cultural del mundo y de la existencia y todo aquello que no cabe en él, o lo contradice, pasa a formar parte de un más allá, que, por su sola existencia, delimita y desborda la condición humana, socialmente definida y, por ende, nuestra capacidad de explicar y dominar la realidad.*<sup>88</sup>

Para além desta escolha, será igualmente relevante a *activação* desse património, num processo em que os agentes socioeconómicos, nomeadamente os decisores, os activistas da cultura ou os divulgadores, têm que desempenhar um papel mais relevante de implementação da ligação patrimonial a um determinado passado, veiculando-o através de um conjunto de discursos:

*La activación, más que con la puesta en valor tiene que ver con los discursos. Toda activación patrimonial, desde una exposición temporal o*

---

<sup>87</sup> Peralta & Anico, 2006: 2-3

<sup>88</sup> Prats, 2005: 18

*permanente, hasta un itinerario o un proceso de patrimonialización de un territorio, de inspiración más o menos ecomuseística, incluso una política de espacios o bienes culturales protegidos, si se quiere apurar la imagen, comporta un discurso, más o menos explícito, más o menos consciente, más o menos polisémico, pero absolutamente real.*<sup>89</sup>

Esta dimensão do processo de patrimonialização enquanto discurso ou narrativa, está também implícita na importância que Kirshenblatt-Gimblett (1998; 2004) dá à análise dos *interfaces* do património, ou seja nas produções culturais autónomas que dão rosto a um projecto patrimonial: entre outros, museus, exposições, festivais, livros ou promoções.

No campo da alimentação e das construções patrimoniais a ela associadas, estamos igualmente perante um conjunto de processos que nos permitem descortinar dinâmicas de poder e negociação mais subterrâneas. Neste sentido, vejamos com maior pormenor o grande evento anual da Feira do Fumeiro de Vinhais, um dos mais expressivos *interfaces* através do qual o fumeiro patrimonializado é veiculado e construído. Provavelmente, o maior espaço social de circulação e consumo do fumeiro produzido na região é, para além disso, uma grande festa onde podemos observar todo um conjunto de práticas e significados novos transmitidos com recurso ao passado, através das narrativas do património, onde se concentra um grande número de pessoas em celebração destes alimentos, seja apenas para ver e passear, seja para comprar, comer ou estabelecer negócios, entre, como veremos, muitas outras apropriações do fumeiro.

---

<sup>89</sup> *Idem*: 20

## **2) Feira do Fumeiro de Vinhais**

A Feira do Fumeiro de Vinhais é um certame presentemente organizado pela Câmara Municipal de Vinhais e pela ANCSUB – Associação Nacional de Criadores de Suínos da Raça Bísara –, que ocorre anualmente durante três dias, no segundo fim-de-semana de Fevereiro, e dedicado à divulgação e comercialização dos enchidos e presuntos da região. É o maior acontecimento social e festivo de todo o Concelho, tendo atraído, nas últimas edições, mais de 50 000 visitantes que esgotam a capacidade hoteleira da região e enchem a pequena vila onde residem pouco mais de 2 000 pessoas. Em 2011 realizou-se a sua XXXI edição, o seu sucesso fez surgir iniciativas semelhantes em outros concelhos de Trás-os-Montes como Montalegre, Boticas ou Chaves, tendo sido o motor de uma importante dinâmica turística e festiva em torno do fumeiro por toda a região. Na edição deste ano, a Feira de Vinhais contou com cerca de 40 000 m<sup>2</sup> de área expositiva (7 000 m<sup>2</sup> de área coberta), a participação de cerca de 80 produtores de fumeiro, 10 restaurantes representados, um “espaço gourmet” com 50 expositores e uma feira de artesanato com 70 bancas. Ao longo dos três dias, foi ainda montada uma feira pelas ruas da Vila e uma mostra de alfaías agrícolas; houve concursos de gado suíno e de cães de raças autóctones; para além de que ainda se cumpriu uma intensa programação nocturna, com concertos, espectáculos e diversões.

A Feira do Fumeiro de Vinhais começou por ser organizada pelo município e pelo Parque Natural de Montesinho, em 1981, com o intuito de premiar o melhor fumeiro da região, através de um júri que integrava personalidades locais de destaque (geralmente em representação das instituições mais proeminentes da região: Câmara Municipal, Parque Natural e Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro), bem como de divulgar esta especialidade regionalmente. Logo a partir das primeiras edições, a feira tornou-se muito popular entre os agricultores, que introduzem, assim, algum lucro

na economia doméstica com o excedente de fumeiro produzido, bem como a partir do prémio de participação, instituído em 1983, de 500\$00<sup>90</sup> (cerca de 2,50 €). Paralelamente, foi criado um programa de festas que incluía mostras, concertos e outros espectáculos<sup>91</sup>, programa que contribuiu para a criação de um público ultrapassando os limites do Concelho e mesmo da região. No final dos anos de 1980 começa a surgir um reconhecimento nacional do certame, expresso, por exemplo, na visita do Presidente da República, Mário Soares, em 1987. A partir desta data, o certame passará a receber periodicamente a visita de políticos (principalmente em anos de campanha), para o inaugurar ou simplesmente o visitar, arrastando consigo a atenção dos órgãos de comunicação nacionais.

O evento continuou a crescer ao longo dos anos de 1990, permanecendo a Câmara como seu principal promotor. A partir de 1995, com a entrada da ANCSUB na organização da feira, a sua estrutura altera-se. Ambas as instituições consideraram, à época, existirem, em excesso, produtores (seriam já mais de 300), a vender pouco fumeiro, ocorrência que não permitiria assegurar, quer a quantidade quer os critérios de qualidade que o crescente número de visitantes começava a requerer. Para resolver a situação foram criadas uma série de regras de participação que conformam o essencial do “desenho” actual da feira, no que respeita ao fumeiro: no mínimo, o resultado do abate de dois porcos por produtor; obrigatoriedade dos animais serem de raça bísara ou cruzados; registo e controlo da origem dos animais; um único representante por casa. Paralelamente, foi possível avançar com as candidaturas para a certificação comunitária da protecção da indicação geográfica de Vinhais para os produtos de fumeiro, candidaturas essas que levaram à integração das normas europeias relativas à higiene alimentar, envolvendo todas as questões relativas às condições de produção. A ANCSUB e a Câmara de Vinhais iniciaram, a partir de então, um processo de licenciamento das unidades de produção, criando três tipologias possíveis para enquadramento dos produtores: Produtores individuais, Cozinhas tradicionais do fumeiro e Unidades industriais de transformação. Para os três casos, mas em especial para os dois primeiros, aquelas instituições procuraram encontrar regimes de

---

<sup>90</sup> C. M de Vinhais, 2010: 8.

<sup>91</sup> Como podemos constatar através de uma edição da Câmara Municipal, por ocasião dos 30 anos da Feira do Fumeiro (Câmara Municipal de Vinhais, 2010), assistiu-se, desde as primeiras edições, a várias actuações de grupos de mascarados recriando o universo das “festas dos rapazes”. Parece ser uma hipótese de ligação interessante a uma *performance* que foi sujeita a um percurso de reactivação semelhante como emblema cultural da região.

licenciamento que passaram pelo recurso a fundos comunitários, com comparticipações até 65% em projectos que fossem até 9 000 contos (cerca de 45 000€); como contrapartida, os produtores deveriam laborar por um período mínimo de cinco anos. Os projectos privilegiaram a reabilitação de estruturas existentes, exigindo a construção de instalações sanitárias, zonas de desmancha e confecção, de secagem e de fumagem, bem como a utilização de certos materiais (laváveis e menos sujeitos à deposição de resíduos) como o plástico rígido, o azulejo ou o aço inox. Foram construídas 19 Cozinhas no Concelho e dezenas de projectos para produtores foram executados <sup>92</sup>, tendo, posteriormente, sido criada uma rota das Cozinhas tradicionais de fumeiro. Com estas medidas, a Feira do Fumeiro de Vinhais aproximou-se da *profissionalização*, criando em definitivo uma nova realidade: a especialização na produção do fumeiro.

Nos quinze anos seguintes, a Feira foi gradualmente aumentando a produção disponível, sendo que o número de produtores envolvidos, depois de uma natural diminuição resultante das medidas tomadas, estabilizou em cerca de 80. Os preços do fumeiro, que atingiam valores muito exagerados, passam a ser tabelados. <sup>93</sup> O número de visitantes ultrapassa agora as dezenas de milhar, chegando, muitos deles, em excursões propositadamente organizadas para o efeito, provenientes dos mais variados cantos do país. A Vila enche-se de automóveis vindos cada vez de mais longe, sendo comum encontrar visitantes do Porto (cerca de 200 Km) e até de Lisboa (cerca de 500 Km). A comunicação social cobre o evento regularmente, sendo que, nos últimos anos, tem sido emitida uma edição especial de um popular programa da manhã da televisão pública nacional em directo do recinto da Feira. Todo o fumeiro exposto é agora certificado, o que implica uma série de controlos, durante o ano, quer a produtores quer a animais, bem como uma inspecção ao estado geral dos produtos trazidos para a Feira, especialmente presuntos e butelos que, por serem aqueles mais sujeitos a alterações, são rigorosa e individualmente observados por um gabinete de controlo de qualidade constituído por técnicos especializados, que permanece operacional durante os dias restantes em que a feira está aberta.

---

<sup>92</sup> Na mesma linha, começou o incentivo à produção de suínos de raça bísara através de um programa paralelo para construção de pocilgas, com auxílios no processo de licenciamento e subsídios para a sua execução.

<sup>93</sup> A título de exemplo (a partir de Câmara Municipal de Vinhais, 2010), o quilo de salpicão (o fumeiro mais caro) atingia, já em 1986, o preço de 4 000\$00 (cerca de 20,00 €); em 1988, 7 000\$00 (cerca de 35,00 €); em 1993, 8 500\$00 (cerca 42,50 €); atingindo, no começo dos anos 2000, os 50,00 €/Kg. Nos últimos anos o salpicão encontra-se tabelado à volta de 40,00 €/Kg.



Em 2011, a Feira do Fumeiro foi inaugurada pelo Presidente da Câmara, numa cerimónia que contava com outras personalidades, das quais se destacava o Director Regional de Agricultura do Norte. No discurso de abertura o autarca lamentou que só recentemente o país tenha percebido existirem “coisas boas no interior”; destacou a vocação agrícola do Concelho, sustentando que o futuro de Vinhais passaria pela aposta no que é único e genuíno – e por isso factor de atracção turística –, traduzido na fórmula, “fumeiro, castanha e natureza”. No seguimento, congratulou-se também com o facto de a capacidade hoteleira da região estar esgotada, e aproveitou para apontar o caminho local para este sector de actividade, o qual deveria passar por uma estratégia ligada ao “turismo de qualidade e de montanha”.

O pavilhão do fumeiro<sup>94</sup>, onde se localizam as bancas dos diversos produtores, é o coração de toda a Feira. No primeiro dia o recinto só abre durante a tarde (nos restantes dias permanecerá em actividade igualmente pela manhã) e esvazia-se um pouco depois das cerimónias protocolares. O movimento é calmo, com poucos visitantes, ainda, e alguns produtores a finalizar a instalação nas bancas ou a ultimar a decoração. A jornada inaugural caracterizou-se pelas movimentações de alguns “especialistas” (empresários e intermediários ligados à restauração, mas também a outras áreas da hotelaria e do comércio) que, munidos de uma sonda de metal ou de osso (para analisar a qualidade dos presuntos), iam percorrendo resolutamente o recinto em busca do melhor fumeiro. Transaccionaram-se grandes quantidades de fumeiro neste dia, especialmente presunto e salpicão, o que gerou uma certa expectativa nos produtores, esperançosos que algum destes “especialistas”, que comprem grandes quantidades de uma só vez<sup>95</sup>, pudesse interessar-se pelos seus produtos. Começaram também as animações que vão pontuar os três dias no pavilhão: actuação de bandas e grupos de gaiteros, e os “caretos” que, com os seus chocalhos, provocam e brincam com os visitantes.

Os dias seguintes foram passados em crescendo de visitantes e de agitação. Durante a sexta-feira vendeu-se quase todo fumeiro restante, tornando-se mais difícil, a partir de então, adquirir presuntos e salpicões. As quantidades de fumeiro que cada

---

<sup>94</sup>Construído em 1999, propositadamente para o efeito, é a única estrutura permanente da feira, sendo um equipamento multi-usos no resto do ano.

<sup>95</sup> Nessa tarde, por exemplo, um comerciante de Felgueiras adquiriu cerca de vinte presuntos, enchendo uma carrinha e regressando à origem nesse mesmo dia.

produtor traz para a Feira é muito diversificada: alguns, chegam já com parte da mercadoria vendida; outros, vão reabastecendo as bancas ao longo dos dias; outros, ainda, como no caso das unidades de produção, maiores, dispõem de um *stock* permanente (em todo o caso, sendo o fabrico caseiro uma das características mais prezadas, o fumeiro de origem industrial acaba por ser o menos procurado). Entretanto, vendem-se outros produtos locais, como mel, doces, pão, cuscos<sup>96</sup>, pastéis, entre outros. Alguns produtores, dispondo de uma pequena pipa de vinho, servem uns copos e umas fatias de chouriça ou de presunto; geram-se grupos animados em roda das bancas, reúnem-se os vizinhos de cada aldeia, encontram-se caras conhecidas. Os outros visitantes vão circulando, entrando e saindo do pavilhão, que fica completamente lotado, a partir da manhã de sábado, durante todo o fim-de-semana. Ao longo de todo o dia de sábado a zona central do recinto é impedida e tornada estúdio de televisão para a realização de um programa em directo. Este evento é em si mesmo um foco de atenção e confusão a acrescentar à já existente por todo o pavilhão. Noutra zona, dedicada a animação, houve um conjunto de espectáculos durante as noites, com artistas portugueses. No sábado, actuou uma banda brasileira, tocando versões de músicas populares do seu País. A marcar o fim deste dia principal da feira, uma grande demonstração de fogo de artifício.

No domingo, com pouco produto de fumeiro para venda e algum cansaço acumulado dos dias que passaram, o ritmo abranda um pouco, se bem que a feira continue cheia de visitantes. É o dia das cerimónias de encerramento e das promessas que tudo certamente se voltará a realizar no próximo ano.

---

<sup>96</sup> Grãos de farinha de trigo amassados com água e secos. Da família dos *cous-cous* magrebinos, e provavelmente introduzidos por via da presença de populações provenientes desta região na Península Ibérica, foram um alimento comum em Portugal e Espanha até ao século XVII. Na região manteve-se até meados do século XX, como substituto do arroz, sendo que tem vindo a ser reabilitado por algumas produtoras locais. (Monteiro, 2010)

### 3) Processos e sentidos da patrimonialização do fumeiro

Estes acontecimentos coincidem (e estão intimamente relacionados) com uma crescente popularização dos temas ligados à alimentação nas produções culturais contemporâneas<sup>97</sup> e predominantemente veiculadas através dos meios de comunicação. Dinâmicas que se expressam na proliferação de publicações e eventos dedicadas à gastronomia, à história e culturas da alimentação, no surgimento de canais de televisão temáticos, na disseminação de *sites* e *blogs* na *internet*, ou na entrada em cena dos grandes cozinheiros e restaurantes num *star system* global, sancionado por guias e classificações internacionais; conjunto de fenómenos importantes a ter em conta na análise de produtos alimentares valorizados por processos de patrimonialização. Sobre a abertura da edição de 2011 da Feira, diz-nos uma rádio local na sua edição *on line*:

*A apresentação decorreu no Restaurante Foz Velha, onde o chefe Marco Gomes, um transmontano conhecido pela presença em programas de culinária na televisão, confeccionou pratos cujo ingrediente principal era o fumeiro de Vinhais. Segundo ele trata-se de um produto com grandes potencialidades na alta cozinha. “O que nós fazemos aqui é demonstração que os enchidos têm a particularidade de estar em qualquer tipo de restauração” afirma, acrescentando que “neste tipo de eventos nós pegamos no produto e transformamo-lo e apresentamo-lo de uma maneira diferente. Para nós é sempre um desafio”<sup>98</sup>.*

O que está aqui em causa é, em certa medida, a importância de constantemente se refazerem os significados do produto para manter viva a sua “segunda vida” e para a criação de valor acrescentado para o mesmo. Os consumidores do fumeiro patrimonializado não querem somente ligar-se ao mundo rural que “perderam” (ou que, provavelmente, nunca experimentaram, distantes que estão do mundo rural concreto):

---

<sup>97</sup> Ascher, 2005.

<sup>98</sup> Rádio Brigantia, 2011.

seduzidos pelas associações simbólicas a este produto, ou simplesmente pela oportunidade de passeio, milhares de visitantes acorrem todos os anos a Vinhais, para a grande celebração do património alimentar da terra.

Os produtos do fumeiro, constituem-se, para estes consumidores, como estratégia possível de criação de identificações alimentares, que valorizam uma capacidade de saber lidar com múltiplas conotações de gosto e de distinção através da manipulação de objectos alimentares (nomeadamente a “linguagem” das denominações controladas e das indicações geográficas protegidas). Num inquérito a 101 visitantes da feira<sup>99</sup>, a maior parte dos inquiridos conheciam as designações IGP do fumeiro de Vinhais. As principais razões pelas quais valorizavam o fumeiro prendiam-se com a percepção de que se tratava de um produto associado à cultura da região, tradicional, caseiro, feito através de técnicas antigas de confecção e criação dos porcos, alimentados com produtos naturais, sem químicos<sup>100</sup>. A natureza deste laço entre os valores de tradição, “natureza” e qualidade, confirmada nas observações efectuadas, prende-se com a acção de um conjunto de ideias que tem a sua genealogia em movimentos aparecidos por volta da década de 1980 como o *slowfood*<sup>101</sup> (de origem italiana) ou o da defesa dos produtos de *terroir*<sup>102</sup> (de origem francesa). As preocupações que guiaram estes agentes prendia-se, sobretudo, com a preservação de saberes e práticas alimentares em desaparecimento, em resultado das transformações da desruralização acelerada e dos efeitos de massificação trazidos pela globalização económica. Paradoxalmente, o efeito destas dinâmicas que pretendiam salvaguardar conjuntos de práticas culturais antigas e protegê-las do mercado, foi precisamente o de fornecer um quadro legitimador da sua mercantilização (neste caso como Fumeiro IGP de Vinhais, comercializado com valor acrescentado da patrimonialização, em grandes encenações e criações culturais como a Feira do Fumeiro).

Pondo a questão em termos de movimentos de alimentação alternativos (onde se inserem os produtos patrimonializados) e *mainstream*, Jeff Pratt (2007), considera estas conexões entre os sistemas alimentares contemporâneos e o conjunto de valores ligados à autenticidade em termos quer económicos, quer culturais:

---

<sup>99</sup> Tibério, Cristovão & Fragata, 2001.

<sup>100</sup> *Idem*: 14-18.

<sup>101</sup> Leitch, 2003.

<sup>102</sup> Pratt, 2007.

*This reconnection is conceived in terms of an opposition between, first, a personalized set of economic relations as opposed to the impersonality of the market, and, second, in terms of a contrast between food that is artificial or adulterated, and the genuine or authentic. Culturally, this reconnection takes place in a kind of pre-set discursive field, that of the natural, the organic, the local, the rooted, the distinctive, the authentic, this field being precisely that of the romantic tradition. The field is established in opposition to 'modernity'; it opposes quality to quantity, diversity to singularity, favours metaphors of the timeless, of the circular and recycling to those of innovation and progress. Because the field is 'pre-set', the terms can become synonymous, or at least immediately evoke each other (the 'local' is 'authentic'). This merging of terms makes the alternative movements appear to be as connected, and to address all the same issues, as the mainstream food chains to which they are opposed.<sup>103</sup>*

Por outro lado, na perspectiva dos agentes destas activações patrimoniais em larga escala (como podemos assistir em Vinhais, não só nos dias da Feira, mas através do aparatoso dispositivo de construção dos produtos patrimonializados, da certificação à ampla divulgação), a aposta em políticas que utilizam o fumeiro como meio de promoção e desenvolvimento da região é concretizada com grande afinho e persistência.

*Nos últimos dias chegaram de Espanha, muitas das excursões para a feira do fumeiro de Vinhais, e apesar da visita da chuva, [o Presidente da Câmara] estimou que “este foi o ano com mais visitantes e um domingo excelente para fazer negócio dentro do pavilhão mais abrigado onde se encontram os produtores de fumeiro. Não se pode fazer um balanço sobre o volume de negócios que gera esta Feira, porque a fileira que hoje foi vista, acontece todos os dias durante o ano e esta feira anual, que se realiza há mais de trinta anos, é apenas uma montra”.*<sup>104</sup>

A Feira do Fumeiro é um importante *interface* visível da construção do património alimentar de Vinhais, que em conjugação com outras produções culturais, se destina a reposicionar a ideia da identidade regional no contexto global actual, recorrendo, discursiva e simbolicamente, ao passado.

*I define heritage as a mode of cultural production that has recourse to the past and produces something new. Heritage as a mode of cultural production adds value to the outmoded by making it into an exhibition of itself. Central to my argument is the notion that heritage is created*

---

<sup>103</sup> Pratt, 2007: 287

<sup>104</sup> Jornal do Norte, 2011.

*through metacultural operations that extend museological values and methods (collection, documentation, preservation, presentation, evaluation, and interpretation) to living persons, their knowledge, practices, artifacts, social worlds, and life spaces*<sup>105</sup>.

A Feira constitui-se espaço de diversão e de sociabilidade contemporânea à volta dos alimentos e um dos mais importantes marcos anuais no calendário festivo regional. A partir da análise destas “operações metaculturais” através das quais o património se constrói e veicula, podemos identificar, por um lado, uma dimensão de reconexão identitária com a versão patrimonializada do fumeiro, enquanto produção cultural nova expressa por referência a um conjunto de práticas e de memórias importantes (entretanto desaparecidas), ou ainda a complexidade das relações locais e regionais entre consumo, identidade e memória, patente no consumo do fumeiro; por outro lado, estes *interfaces* do património permitem-nos aproximar das dinâmicas de poder que tiram proveito das narrativas patrimoniais, ajudando a perceber as tensões e diálogos que se estabelecem no presente a partir destes discursos construídos através do passado.

*O Fumeiro de Vinhais tem actualmente todos os seus produtos com Protecção Comunitária IGP [Indicação Geográfica Protegida], um reconhecimento das qualidades específicas e tão apreciadas dos enchidos de Vinhais. Esta Protecção permite ao consumidor adquirir no mercado estes produtos certificados, com a garantia de genuinidade e qualidade. O porco Bísaro é uma raça autóctone da região de Vinhais - é criado com uma alimentação à base de produtos naturais de onde se destaca a castanha, o que permite a obtenção de uma carne de excelente qualidade, succulenta e saborosa. A qualidade da matéria-prima, o saber tradicional de longas gerações e o clima rigoroso da região, estão na origem do famoso Fumeiro de Vinhais, que faz as delícias dos gostos mais exigentes.*<sup>106</sup>

---

<sup>105</sup> Kirschenblatt-Gimblett, 2004: 1.

<sup>106</sup> C. M. Vinhais, 2010.

#### 4) Patrimonialização alimentar e a construção das ideias de nação e região

O esforço e dedicação votados aos *interfaces* do património alimentar em Vinhais, bem patentes na dimensão da feira e na centralidade que assumiu, não só no calendário festivo, mas também no político, a nível nacional, inserem-se num conjunto de estratégias que pretendem reforçar o papel da região como intermediário sócio-produtivo e identitário das tensões entre local e global. Mobilizando um conjunto de recursos discursivos bastante centrados na noção de região, a narrativa do fumeiro de Vinhais (veiculada através das suas activações e *interfaces*), ultrapassa a esfera simbólica do estado-nação como mediador privilegiado das complexas relações entre local e global.

*Authenticity is a quality attributed to a range of foods and cuisines [...] First there is food specific to a location; second, these food products are the result of a craft process. These two themes are normally found together and both rest on an appeal to tradition: this food is the product of a continuous and collective endeavour, it pre-dates industrialized food systems and its value derives from that opposition. In some cases, as with the French elaborations of terroir, these linkages between place, people, knowledge and food build into a full-blown conception of a bounded local culture, a claim as overblown as those of any nationalism.*<sup>107</sup>

Analisando o papel dos nacionalismos nesta época de capitalismo tardio, Gupta (2007) lembra-nos que não vale a pena pensar em termos de intensidade, de mais ou de menos nacionalismo na contemporaneidade, apontando outras formas identitárias por onde circulam, entre outras, as ideias de nação no nosso tempo:

*Late capitalism connects not just nations but nodes of production and consumption, spaces that do not fill up the map the nation and times that do not necessarily resonate with the cadences of the nation, It is to these*

---

<sup>107</sup> Pratt, 2007: 294

*disjunctures and fissures between the temporality of late capitalism and that of the nation-state that we must attend if we are to reconceptualize the nation-state and nationalism in the present.*<sup>108</sup>

No caso de Vinhais, os sentidos das patrimonializações (como objectivações hegemónicas sobre a cultura) e os modelos identitários que propõem, não representam uma especial tensão face à ideia de nação, mas antes face à afirmação da região como possuidora de características intrínsecas únicas, com um património e identidade próprios que a definem em relação a todas as outras regiões num contexto de globalização económica, nomeadamente no contexto da União Europeia. A comprovação, podemos encontrá-la no aproveitamento da mediatização da Feira por políticos nacionais em campanha, ou os programas tradicionalistas da comunicação social sobre o fumeiro. A cobertura anual da Feira pelas principais televisões e estações de rádio do país é um elemento tão relevante para analisarmos a importância do fumeiro artesanal de Vinhais no presente, como os próprios salpicões e presuntos.

Este tipo de investimentos de construção de uma noção de identidade e cultura regional, legitimados largamente através da patrimonialização efectiva do fumeiro, devem-se, na opinião de alguns autores<sup>109</sup> a um conjunto de dinâmicas hegemónicas próprias do sistema económico globalizado, que encontrou, na construção de uma ideia essencializada de região como unidade sócio-económica e identitária, um projecto suficientemente difuso e desregulado para a implantação de projectos sociais neo-liberais de reconfiguração das relações de produção, nomeadamente através do enfraquecimento e flexibilização das leis dos direitos laborais.

*[...] since regional economies can be given increasingly recognizable form, for example, through the distinctive and positive features of the “local culture”, so a closer identification of the neo-liberal “entrepreneurial worker” with the enrichment of an identifiable social unit – the region – can be achieved.*<sup>110</sup>

Factores como a aplicação de fundos no desenvolvimento rural ou a aposta nas actividades turísticas<sup>111</sup>, transformam o enquadramento das regiões em unidades identitárias (passando este processo pela activação de reportórios patrimoniais e no

---

<sup>108</sup> Gupta, 2007: 280

<sup>109</sup> Smith, 2004.

<sup>110</sup> Idem: 228.

<sup>111</sup> Silva, 2009.



investimento nos seus *interfaces*), como uma estratégia tentadora para as classes decisoras:

*[...] É por isso mesmo que continuamos a olhar o futuro com cuidado, com preocupação, mas também com optimismo, porque só com optimismo e esperança se consegue vencer os desafios que vão aparecendo. Mas esse optimismo resulta também da dinâmica que temos imprimido e que fazem com que o concelho de Vinhais seja cada vez mais procurado, cada vez mais falado nomeadamente no que diz respeito a eventos de grande importância como foi o caso da Feira do Fumeiro. Como todos puderam constatar esta feira cada vez se afirma mais no panorama nacional arrastando um crescente número de visitantes. Não temos por isso dúvidas em afirmar que esta foi provavelmente a Feira mais visitada de sempre e também aquela que em termos económicos melhores resultados proporcionou. Este facto é facilmente constatável, ouvindo os restaurantes, as tasquinhas, os produtores e todos aqueles que aqui se deslocaram para vender os seus produtos. É caso para dizer que a Feira do Fumeiro passa ao lado da crise.*<sup>112</sup>

Mesmo a ideia de património alimentar, como recurso de imaginação do sentido de comunidade, foi-se também historicamente aproximando da construção regional das identidades alimentares como complemento e reforço de narrativas ligadas à ideia de etnicidade e nação.

*Ethnicity is born of acknowledged difference and works through contrast. Hence an ethnic cuisine is associated with a geographically and/or historically defined eating community [...]. But ethnicity, like nationhood, is also imagined [...] and associated cuisines may be imagined, too. Once imagined, such cuisines provide added concreteness to the idea of national or ethnic identity. Talking and writing about ethnic or national food can then add to a cuisine's conceptual solidity and coherence.*<sup>113</sup>

Parte integrante do que, recorrendo a uma expressão de Orvar Löfgren, Thiesse (1998) denomina de “*check-list*” identitária do “*kit*” de construção de uma nação, a alimentação ocupou um lugar relevante nos projectos de construção da identidade nacional que se desenrolaram ao longo dos séculos XIX e XX:

*Hoje podemos estabelecer a lista dos elementos simbólicos e materiais que uma nação digna desse nome deve apresentar: uma história, que estabelece uma continuidade com os ilustres antepassados, uma série de*

---

<sup>112</sup> [Presidente da Câmara Municipal de Vinhais], Câmara Municipal de Vinhais, 2011: 9

<sup>113</sup> Mintz & Du Bois, 2002: 109.

*heróis modelos das virtudes nacionais, uma língua, monumentos culturais, um folclore, locais eleitos e uma paisagem típica, uma determinada mentalidade, representações oficiais - um hino e uma bandeira - e identificações pitorescas - trajes, especialidades culinárias ou um animal emblemático.*<sup>114</sup>

É neste contexto que somos levados a associar a Itália à *pizza* ou a Espanha à *paella*, por exemplo, ainda que estas sejam especialidades regionais (de Nápoles e de Valência) que devido a um conjunto de fenómenos sócio históricos específicos ficaram conhecidos como «pratos nacionais». Certas especialidades regionais são seleccionadas na construção da identidade nacional, com um ponto em comum a todas: a origem desse traço apoia-se no que se pretende seja o mais “autêntico” na cultura popular – o povo rural. Mais próximo das origens do espírito nacional, é o universo rural que vai ser objecto de um maior número de essencializações destinadas a dar corpo a uma cultura nacional<sup>115</sup>. O caso português não é excepção, como demonstra João Leal (2000) no seu trabalho sobre a criação da identidade nacional em Portugal, identificando um conjunto de agentes, incluindo etnógrafos e antropólogos, preocupados com o registo e resgate de traços culturais ligados à vida camponesa em desaparecimento, que terão sido,

*[...] também essenciais no processo de “objectificação” [...] da cultura popular portuguesa, isto é, da sua transformação num conjunto de aspectos, traços e objectos que, retirados do seu contexto inicial de produção – o localismo da vida camponesa –, puderam funcionar como emblemas da identidade nacional*<sup>116</sup>

A este respeito, é interessante confrontar estas ideias com um documento que retrata o funcionamento destes processos no contexto de Vinhais num tempo muito anterior aos fenómenos que temos vindo a descrever para a região. Trata-se de correspondência de 1939 entre o Presidente da Câmara de então, o Padre Firmino Martins<sup>117</sup> e a Secretaria de Serviços de Turismo do Ministério do Interior, a propósito

---

<sup>114</sup> Thiesse 1999:18

<sup>115</sup> Thiesse 1999: 160-161

<sup>116</sup> Leal 2000:18

<sup>117</sup> O Padre Firmino Augusto Martins foi um destacado dirigente local, nomeadamente durante o estado novo. No princípio da vida combate ao lado das forças monárquicas de Paiva Couceiro, o que lhe valeu o exílio em Espanha, na Bélgica e no Brasil. Depois de regressado, chegou a Presidente da Câmara de Vinhais (até 1950, sendo que o foi em várias ocasiões distintas, num total de 16 anos), Administrador do Concelho, líder da União Nacional e da Legião Portuguesa da região, entre outros cargos semelhantes. Discípulo do Abade de Baçal, Firmino Martins foi um etnógrafo interessado, publicando em dois volumes *o Folklore do concelho de Vinhais* (1928; 1939), e tendo recebido Giacometti aquando da sua passagem pela região. Para conhecer melhor a biografia e a importância para a história do concelho de Firmino

de um pedido de informações sobre a gastronomia regional, por parte desta instituição aos autarcas da região, para a elaboração de um guia turístico. O autor, em resposta, faz um elogio aos pratos característicos do concelho, enumerando-os em texto ao longo das refeições de um dia com os quais um turista imaginário de visita à região se poderia comprazer no hotel:

*Sem tempo para fazer um relatório mais completo [...] mencionamos algumas iguarias que nos parecem mais regionais [...]*

*O viajante que, logo de manhanzinha, o sol banhando os montes e os outeiros, costuma dar o seu passeio matinal, sorvendo a aragem pura da serra largos haustos, pode no regresso ao hotel, sem receio de EMPANTURRAR, pedir ao almoço o seguinte [...]*<sup>118</sup>

Encontramos referências a todos os produtos patrimonializados do fumeiro de Vinhais, embora não vejamos mencionado nenhum dos produtos que vimos no I capítulo serem a base da alimentação quotidiana da maior parte da população rural no tempo em que o texto foi escrito (nomeadamente o consumo maioritário de toucinho e de outras partes gordas como complemento às couves, batatas e castanhas), nem transparece a centralidade da carne de porco nas práticas alimentares locais. As iguarias representadas, apesar de pretenderem ser um fiel retrato alimentar da região, são mais próximas dos pratos de celebração e de festa ou ainda de um legado gastronómico ligado às casas senhoriais e aos conventos da região: *bifes de presunto com batata frita, pastéis de lebre, bifes de vitela, almôndegas de lebre, peru assado, cabrito assado, leitão assado, perdiz, pombos-borrachos assados e estufados, folar ou os finos pasteis de carne bordados de desenhos caprichosos*<sup>119</sup>.

Todas as indicações são pontuadas com referências à ligação da comida regional com a tradição local; à importância da alimentação para a manutenção da “memória dos povos”<sup>120</sup>, para a construção de um sentimento patriótico. O Padre Firmino, já numa segunda carta de resposta a um elogio do Secretário ao seu primeiro texto, torna bem explícito o sentido do seu projecto de patrimonialização alimentar:

---

Martins ver Afonso (2005) e Grilo (2008), nomeadamente sobre o seu complexo papel nos tempos da Guerra Civil Espanhola.

<sup>118</sup> Firmino Martins a partir de Afonso, 2005:156

<sup>119</sup> Firmino Martins (1939), a partir de Afonso, 2005: 156-158

<sup>120</sup> *Idem*: 159

[...] *a defeza das terras em que nascemos não são só determinadas actividades, mais atraentes à vista pela valia ou pelo sentido das porporções, não são também outras embora magníficas, de cultura, etc. [...] Muitos quererão ver na gastronomia só a parte material. Eu não; poderá parecer um paradoxo mas continuo a afirmar que ela é uma grande auxiliar da Alta Política do Espírito do Estado Novo*<sup>121</sup>.

Os diversos contextos regionais rurais terão sido, como vimos, o repositório (essencializado, imaginado) da identidade cultural, expressa numa diversidade regional de produtos e práticas típicas portuguesas. Analisando as relações entre cozinha portuguesa e o projecto da identidade nacional, José Manuel Sobral (2007), que estudou as relações entre nacionalismo e culinária, nomeadamente a consagração de uma cozinha portuguesa, ajuda-nos a enquadrar as preocupações expressas por Firmino Martins:

*A defesa da cozinha como parte da identidade nacional remonta aos finais do século XIX, época de afirmação do nacionalismo. Afirma-se nos anos 30 com o Estado Novo, que insiste na diversidade regional como alicerce de uma cozinha nacional portuguesa e persiste sob o regime democrático que lhe seguiu, que moldes semelhantes a este consolidou a entronizãoda cozinha como uma parte da representação oficial da identidade nacional em Portugal.*<sup>122</sup>

A análise de Sobral, que sustenta que só no decurso do regime nacionalista do Estado Novo se deu a consagração de uma cozinha nacional portuguesa, centra-se sobre um conjunto de fontes, entre elas a análise de livros de cozinha. Um dos autores citados por Sobral, Olebomma, personagem ligada ao regime e fundador da Sociedade de Gastronomia Portuguesa, caracteriza, na sua *Culinária Portuguesa* (1936) a gastronomia do País como *harmoniosa e cheia de potencial*, embora ameaçada pela influência exterior<sup>123</sup>. Seria então necessário recolher e preparar, para a modernização, um património eminentemente rural, que não ficaria aquém em nível do património francês (a referência considerada máxima em termos de refinamento do gosto gastronómico, ao longo de todo o século XX):

---

<sup>121</sup> Idem: 159

<sup>122</sup> Sobral, 2007: 45-46

<sup>123</sup> O Padre Firmino, em 1939, também denota esta preocupação na sua carta sobre a gastronomia de Vinhais: *a influência de elementos estranhos em todas as actividades e costumeiras locais, ressent-se, como em tudo, na comida. A dona de casa, na ancia de se destacar na sciencia culinária, procura fora novas fórmulas de aguçar o apetite do gastrónomo quando não é levada por um espírito de imitação, talqualmente na moda, na dança e no canto. [...] A partir de Afonso, 2005:156.*

*A cozinha portuguesa é saborosa, higiénica, substancial e muito característica. As matérias-primas empregadas de produção nacional são, culinariamente, perfeitas. A condimentação é variada, mas sem exageros. [...] E que pretendemos com este trabalho? Evitar que caiam no esquecimento excelentes preparações, que mostram qualidades de originalidade, de sabor característico com perfumes equilibrados e agradáveis, revelando personalidade, que deixam impressões de agrado, a nós portugueses e aos estrangeiros que nos visitam, impressões que confessam, serem de novidade e civilização.*<sup>124</sup>

É ainda uma urgência de recolha face a um mundo (rural) em desaparecimento, e a defesa da sua contaminação, que move, quase 50 anos depois, Maria de Lourdes Modesto (uma figura que ganhou grande notoriedade ao criar o primeiro programa de televisão sobre culinária em Portugal, em 1957, programa que se manteria regularmente no ar durante cerca de 12 anos), na sua *Cozinha Tradicional Portuguesa* (1982) a identificar a cozinha familiar (novamente a pequena escala) como portadora das características diferenciadoras do património alimentar português:

*Desde há vinte anos que me dedico a um lento mas emocionante levantamento do património alimentar português. [...] Nesse sentido, entendo também este livro como uma forma de combate em prol do nosso património culinário e contra a insidiosa invasão de uma certa «cozinha internacional», impessoal, soturna e monótona, que já alastrou a muitos restaurantes e ameaça também entrar-nos pela casa a dentro. A melhor barreira contra essa praga é, sem dúvida, a cozinha familiar, em que se preservam e renovam as preciosas receitas ancestrais.*<sup>125</sup>

Mas enquanto Olleboma se preocupa com problemas mais objectivos, tais como a importância de uma cozinha tradicional enquanto suporte para um turismo de qualidade, as preocupações de Modesto são de cariz mais explicitamente identitárias, movida talvez pelo espírito do tempo no qual os conceitos relacionados com identidade regional começavam a ecoar:

*Pretendemos também chamar a atenção dos proprietários dos restaurantes, especialmente das regiões turísticas e de passagem mais ou menos forçadas do automobilismo, lembrando a conveniência, para eles individualmente e para a região onde vivem e trabalham, em preparar especialidades, que executem com cuidado, empregando só os produtos das melhores qualidades, escolhidos de preferência entre os produzidos*

---

<sup>124</sup> Olleboma, 1936:25

<sup>125</sup> Modesto, 1981: 5

*ou transformados na própria região e que aí se encontrem perfeitos e com facilidade*<sup>126</sup> [...]

*Ao mesmo tempo reencontramos a nossa identidade, a nossa maneira original de ser e de sentir – que se manifesta com toda a sua exuberância no receituário tradicional [...]já sentirei que a minha missão foi cumprida se aqueles que lerem este livro – e sobretudo aqueles que me confiaram as receitas e os segredos da cozinha tradicional portuguesa – reconhecerem nele a imagem gastronómica da velha Nação que somos.*<sup>127</sup>

Observamos, neste dois exemplos, mecanismos de construção de uma ideia de identidade alimentar em plena pujança: um passado específico (rural), que é necessário salvaguardar e potenciar (objectivando-o), como garante da autenticidade da cultura e do espírito nacional. Interessante verificar, e fica a questão em aberto para uma análise mais aprofundada, que os dois livros surgem em momentos-chave da história do século XX português: um, no começo do Estado Novo e outro na época de consolidação da democracia e imediatamente antes da integração de Portugal na Europa. Dois momentos em que o estado-nação se viu obrigado a afinar o seu “*kit*” identitário para os períodos relativamente longos que se seguiriam e em que os modelos identitários foram consolidados (Estado Novo nos anos de 1930 e a integração na Comunidade Económica Europeia nos anos de 1980).

---

<sup>126</sup> Olleboma, 1994 [1936]: 25

<sup>127</sup> Modesto, 1993[1981]: 5

## CONCLUSÃO

Procurámos, neste trabalho, analisar a vida social do fumeiro de Vinhais e compreender as suas transformações, nomeadamente os processos de patrimonialização que sobre ele se operaram, que vão determinando a sua reconfiguração como mercadoria e ditando a sua “segunda vida” como parte do património alimentar nacional e regional. Estas dinâmicas são actualmente fenómenos comuns na Europa e prendem-se com um conjunto amplo de factores, dos quais ressaltam vários “receios”. Desde logo o de perda das memórias sensoriais, da estandardização ou da contrafacção das especialidades regionais, geralmente decorrentes da constatação do desaparecimento de determinados universos rurais, receios estes que acabam por ditar movimentos de salvaguarda e revitalização de práticas e de produtos alimentares.

No caso do fumeiro de Vinhais, os contactos entre as elites locais (conhecedoras da gastronomia da região) e nacionais (através das casas aristocráticas, dos clérigos, dos funcionários, dos professores, dos médicos ou dos veterinários), ter-se-ão constituído nos primeiros passos para uma crescente valorização exterior em relação aos produtos locais. Tardamente, surgiu como uma designação própria – de Vinhais –, não tanto como o percurso de tantas outras especialidades locais, como o presunto de Chaves ou de Lamego e a alheira de Mirandela, que ganharam o nome dos centros a partir do quais eram transportados para o Porto ou Lisboa<sup>128</sup>, mas através da promoção de uma feira anual que foi ganhando fama e repercussão a partir dos anos de 1980. Através da acção

---

<sup>128</sup> No caso de Lamego, provavelmente à *boleia* dos barcos que transportavam o vinho do Porto, pelo menos desde o século XVIII, do Douro para as caves de Gaia (a partir de 1879, contudo, Lamego passaria a dispor de acesso à linha ferroviária do Douro que, entretanto, chegara a Peso da Régua – cerca de 11 km por estrada); em relação a Mirandela e a Chaves, a partir das ligações directas à Linha do Douro (1887 e 1921, respectivamente).

de agentes como a Câmara Municipal, associações de criadores de suínos ou da Confraria dos Enófilos e Gastrónomos de Trás-os-Montes e Alto Douro, as preocupações com a salvaguarda, estudo e promoção da tradição gastronómica regional fizeram com que este tipo de fumeiro ganhasse mais protagonismo e centralidade nos discursos sobre o que a região teria de bom e sobre o que mereceria incentivo. A sua inclusão em receituários e levantamentos nacionais é disso exemplo. Já em plenos anos de 1990, esta denominação foi institucionalizada e enquadrada no sistema internacional de produtos certificados (na forma de IGP), ao mesmo tempo que a feira se diversificava e continuava a ganhar importância no calendário nacional dos eventos ligados à alimentação. No quadro regional afirmava-se como uma das mais concorridas celebrações festivas.

Hoje o fumeiro é parte essencial dos discursos sobre e para a região, interpretados por responsáveis políticos, pelos *media* e pela generalidade do senso comum, que associa Trás-os-Montes ao “tradicional”, ao “rústico” e ao “bem comer”. Esta instrumentalização do património alimentar revela e reforça a sua importância e capacidade como marcador identitário, relacionando-se com uma série de factores que temos vindo a discutir e que importa aqui referir (não necessariamente por ordem de importância), para efeitos de conclusão.

Os alimentos são um veículo poderoso de ligação individual à memória colectiva, pela sua capacidade de incorporação sensorial de memórias. Neste sentido, são um elemento central das políticas de identidade e das políticas culturais, prestando-se favoravelmente a constituírem-se como elementos de imaginação de comunidades. Daí o enquadramento do património alimentar, desde os primeiros momentos, nas narrativas de construção da identidade nacional. A urgência de salvaguarda e promoção do património alimentar regional determina um conjunto de criações culturais novas com múltiplos sentidos e apropriações. Por um lado, constitui-se como uma estratégia de reposicionamento do “local” no contexto da globalização socioeconómica, a qual passa pela mercantilização e exportação de tradição inventada; por outro lado, num contexto caracterizado por uma forte ligação (através da memória) a um passado (rural), os alimentos como o *fumeiro* são uma forma de reatamento a esse passado e à estabilidade das pequenas coisas.



Do ponto de vista das instituições, a patrimonialização do fumeiro constituiu-se como uma importante estratégia política e económica de afirmação da região de Vinhais/Trás-os-Montes no quadro nacional e, talvez mais importante, no quadro europeu. Para o poder central, orientado em matéria de desenvolvimento rural pelas políticas (e fundos) de União Europeia, a qualificação e certificação dos produtos regionais surge como uma arma de combate aos problemas que assolam a região (desruralização, envelhecimento, ou despovoamento contínuo, desde os anos de 1960 devido à emigração). Revestindo estes produtos de características essenciais à sua colocação no mercado – tornando-os *marcas* –, garantindo a sua qualidade e cumprimento dos critérios de segurança alimentar através de regras apertadas ao nível das condições de confecção, o poder central propõe uma síntese entre sabedoria local e mercantilização, propalando um discurso que liga património a desenvolvimento local.

Do ponto de vista autárquico, os decisores não desdenham as possibilidades de injeções de fundos num concelho muito pobre, até há pouco tempo carente de infra-estruturas básicas como estradas ou saneamento (hoje tem gimnodesportivos, pavilhões multiusos, piscinas, centros de interpretação da natureza, etc.). Deste modo constituem-se como o primeiro tradutor da activação localizada do património, uma vez que se encontra numa posição intermédia entre o global e local, privilegiada para interpretar e seleccionar esse mesmo património em articulação com as lógicas de legitimação global que domina melhor do que as populações (não será por acaso que a única família, das aldeias onde se realizou trabalho de campo, a produzir enchidos para vender na feira, é das mais desligadas do trabalho rural e das mais próximas do poder local). As feiras gastronómicas inserem-se nesta lógica, propondo grandes certames onde se misturam e fundem, a propósito do fumeiro várias narrativas patrimoniais (no caso de Vinhais, passeiam *caretos*, pela feira, com o objectivo de criarem *animação* e serem fotografados), com elementos mais urbanos da cultura popular como concertos *pop* ou bancas de roupas.

Analisando quase uma década de trabalho de campo nas aldeias da região podemos constatar, porém, que o declínio e a falta de oportunidades continuam a ser as tendências mais evidentes. O desligamento dos habitantes em relação às formas mais explicitamente patrimonializadas de fumeiro, muitos deles produtores numa lógica de auto-consumo, reflecte a falta de incidência real das propaladas virtudes de uma viragem para o turismo através da promoção dos produtos locais.

*Entiendo por patrimonio localizado aquél cuyo interés trasciende su ubicación y es capaz de provocar por sí mismo flujos de visitantes con relativa independencia de la misma. (...) el patrimonio localizado forma parte también del patrimonio local (aunque no viceversa), incluso de un modo destacado, ya que el interés externo puede contribuir a una revalorización interna, aunque, por otra parte, su valoración e interpretación a nivel local no tiene porque coincidir necesariamente con la valoración e interpretación general y de los visitantes. De hecho, es muy frecuente que se produzca una sobrevaloración o una minusvaloración local del patrimonio localizado, así como una interpretación o interpretaciones divergentes. [...] atender a estas cuestiones evitaría probablemente algunas frustraciones en las expectativas de desarrollo turístico basado en el patrimonio local.*<sup>129</sup>

Podemos observar claramente as divergências entre património local e património localizado quando analisamos o fumeiro de Vinhais. Para quem ainda vive nas aldeias, a menorização do património localizado de que nos fala Prats, expressa-se em frases como, *as da feira são chouriças de burro* ou, *as nossas daqui nem se comparam às da feira, são muito melhores*, frases que desacreditam a legitimação do exterior assim como todo o aparato da feira. Nas aldeias trabalhadas, o retorno de tão promissor projecto de revitalização rural é escasso. O fumeiro faz-se ainda, em quase todas as casas, com uma qualidade irrepreensível, mas não pode ser vendido na feira por não ser confeccionado numa “cozinha regional” nem por um produtor individual certificado. A própria matança do porco, símbolo da lógica económica local (matava-se e conservava-se o porco para o ano inteiro), é hoje fortemente restringida por medidas sanitárias que apontam para que todos os abates sejam feitos no matadouro. Os habitantes locais vão sendo, assim, afastados de toda esta logística, com a qual não conseguem competir mesmo que quisessem, não podendo, nem dedicar-se exclusivamente ao fumeiro nem investir em infra-estruturas que lhes permitam cumprir as normas. O presunto ou os salpicões, complemento da magra economia doméstica, não podem ser hoje vendidos informalmente, já que não cumprem com as regras de confecção, de higiene, fiscais ou outras. A *origem ancestral*, a ideia sublinhada para vender o fumeiro de Vinhais, não se pode concretizar, na prática. A institucionalização e a patrimonialização destes produtos não se coadunam com a realidade objectiva e quotidiana dos habitantes destas aldeias (que a maioria, por sua vez, também não presta muita atenção à Feira do Fumeiro). Vários empreendimentos, de necessidade duvidosa,

---

<sup>129</sup> Prats, 2005: 24-25.

feitos nos últimos anos estão abandonados (nomeadamente uma loja para produtos regionais e um quiosque multimedia no centro de uma das aldeias), enquanto que a melhoria dos acessos, por exemplo, é um problema que se arrasta sem grande resolução.

Sobre um alimento patrimonializado, em Itália, diz-nos Leitch (2007):

*A product associated with a distinct social history and a corporeal memory is now privately patented by a group of people who may be entitled to sell the recipe.*<sup>130</sup>

Este aspecto, no fundo, um dos corolários da lógica de mercantilização através da patrimonialização, encerra em si, no caso do fumeiro de Vinhais um fenómeno que pode questionar todo o projecto. Deslocados das práticas reais que lhe deram origem, os produtos do fumeiro vêem a sua continuidade posta em causa por falta de quadros de reprodução do saber. Estes saberes que, como vimos, circulam geracionalmente e segundo o género, enquadrados numa lógica rural e doméstica, transmitem-se de uma forma menos intensa no contexto da produção semi-industrial do fumeiro. Durante a produção do fumeiro para venda, no contexto de uma unidade semi-industrial familiar, são usados os conhecimentos adquiridos ainda num tempo pré-desruralização. A falta da componente social da matança (como a entre-ajuda ou a festa) e a especialização profissional que essa falta promove, não favorecem a transmissão do conhecimento de forma informal, com a prática. Na falta de outra forma de transmissão, e não apresentando a região razões para a fixação da população jovem, a maior parte dos produtores presentes na feira refere a preocupação de não ter sucessores, *ninguém para ensinar*.

Ainda assim, paralelamente a estas questões que se relacionam com as formas segundo as quais o fumeiro pode ser instrumentalizado por determinados grupos, e servir como forma de reinvenção (neo-liberal) das ideias de *região* e de *ruralidade*, pudemos constatar também, no nosso trabalho, como este conjunto de produtos alimentares continua a fazer parte do quotidiano de muitas pessoas localmente e, mais do que isso, como passou a integrar os imaginários alimentares de outros, fora do seu contexto de produção. A “segunda vida” do fumeiro patrimonializado é válida também para os que não abandonaram a aldeia, ou para os que, estando fora, se ligam às

---

<sup>130</sup> Leitch, 2007: 388.

memórias da terra, entre outros modos, através da continuação do consumo de alimentos locais.

A questão dos alimentos patrimonializados aparece-nos então como complexa e contendo em si uma multiplicidade de impactes e apropriações. Do nosso ponto de vista e através das pesquisas efectuadas, parece-nos que, ainda que integrada em processos mais latos que pretendem dar resposta à crise económico-social da região, (preparando-a para as dinâmicas de competitividade e desenvolvimento tão do agrado de sistemas mais neo-liberais), a patrimonialização do fumeiro, precisamente porque feita a partir de um alimento que, apesar de tudo, se mantém fortemente associado às memórias locais, conduz a um conjunto de processos de produção cultural e de transformação. Sobre a questão dos produtos IGP na Europa, Parasecoli (2010), diz-nos:

*The analysis of GI-related issues demonstrates that food – besides its cultural and social values – reveals enormous political and socioeconomic relevance, influencing our lives as a relevant marker of power, cultural capital, class, ethnic, religious, local, and national identities. Furthermore, food can have a powerful impact on the existence of human beings in terms of their livelihood and economic advance: Through food production and distribution, individuals and communities can be involved in or excluded from decision-making processes, citizenship dynamics, and participation in global market flows as active players and not only as victims<sup>131</sup>*

A análise do problema da patrimonialização alimentar em Trás-os-Montes, pensamos, tem de partir desta complexidade e multivocalidade dos processos. As especificações, regras e promoções dos produtos patrimonializados parecem apontar para um reforço das desigualdades e das estruturas do mercado, transformando bens decorrentes da auto-produção e destinados ao auto-consumo, em mercadorias destinadas ao mercado global, enquadradas enquanto produto regional (tradicional) de qualidade. O que a etnografia nos diz, porém, é que, apesar de esta formulação não estar de todo incorrecta, a realidade é mais complexa. O fumeiro, enquanto significados e práticas, hoje circulam e são confrontadas com múltiplas memórias e contextos, apontando-nos para uma maior diversidade de resultados objectivos dos processos de patrimonialização, resultados esses que merecem uma maior atenção.

---

<sup>131</sup> Parasecoli, 2010: 475

Como nos ensinam Miller (1995) e Apadurai (1986), também as formas como é consumido influenciam as formas como vem a ser produzido. A influência dos discursos médicos sobre o consumo de gorduras (com crescente influência na região estudada, dada a recente generalização do acesso à saúde), põe em causa a continuidade do fabrico e consumo do toucinho, por exemplo, que ficou de parte no processo de patrimonialização. A memória deste produto, talvez mais difícil de desassociar aos tempos de privação e de fome, sobrepôs-se, de certa forma, às dinâmicas patrimonializantes, aparentemente, também, difíceis de contrariar. A verdade é que quase ninguém, mesmo quem continua a produzir para auto-consumo, aproveita hoje o toucinho salgado ou a banha de porco, invertendo-se a pirâmide de consumo de há umas décadas atrás.

Em relação à multiplicidade de relações entre produção e consumo, Sidney Mintz diz-nos, para o caso do açúcar nas Caraíbas que:

*There are great differences between families using ancient wooden machinery and iron cauldrons to boil up a quantity of sugar to sell to their neighbors in picturesque loaves, and the masse men and machinery employed in producing thousands of tons of sugar can (and, eventually, of sugar) on modern plantations to export elsewhere. Such contrasts are an integral feature of Caribbean history. They occur not only between islands or between historical periods, but even within single societies (as in the case of Jamaica or Haiti) at the same time. The production of brown sugar in small quantities, remnant of an earlier technical and social era, though it is of declining economic importance, will no doubt continue indefinitely, since it has cultural and sentimental meaning, probably for producers as well as consumers<sup>132</sup>*

O que fica claro, a partir deste trabalho, é que não podemos pensar o fumeiro de Vinhais como uma continuidade directa ou simples de um conjunto de práticas e traços culturais extremamente presentes na região, ligados ao mundo agrícola e a uma lógica de subsistência. Para compreender o que são estes produtos, hoje, é necessário ter em conta as formas como se constituem enquanto construções culturais, muitas das vezes, relativamente recentes. O estudo dos processos de patrimonialização de produtos alimentares artesanais de origem rural é uma das formas de compreendermos, portanto, os tipos de relações que são estabelecidos entre pessoas e grupos através dos alimentos,

---

<sup>132</sup> Mintz, 1985:22.

constatando a pertinência e importância que estes continuam a apresentar na contemporaneidade.

O trabalho aqui começado pode e deve ser complementado e aprofundado. A complexa rede de relações e de significados que emanam destas produções culturais patrimonializadas devem ser analisadas a partir de muitos outros prismas que não se enquadraram nesta investigação. Desde logo, uma atenção mais focada nas percepções e interações entre quem continua a produzir fumeiro na região para auto consumo e quem o faz com fins lucrativos (e ainda as modalidades mistas, se as houver), podiam permitir uma mais detalhada análise da construção da desigualdade que a patrimonialização pode acarretar. Parece-nos óbvio que, por exemplo, nas relações de género, a utilização de saberes que foram sempre maioritariamente femininos para o fabrico de fumeiro patrimonializado, que serão maioritariamente comercializado por homens, acarreta um aproveitamento e menorização do papel das mulheres no processo.

Também seria interessante pensar no papel da actividade mais industrial ligada ao fumeiro (que, apesar de pequena, existe), nomeadamente o peso que tem na produção total de fumeiro, para compreender melhor como se processa a passagem dos saberes informais para a produção em massa. Neste capítulo seria também positivo compreender melhor o papel de agentes como a UTAD (Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro), um dos principais dinamizadores da investigação e salvaguarda do fumeiro de Vinhais, e a instituição “guardiã” das especificidades dos produtos (nomeadamente através do estudo e tabulação dos produtos segundo propriedades químicas e organolépticas). O conhecimento científico que esta instituição tem vindo a produzir constitui-se como um dos mais importantes mecanismos responsáveis pelas transformações no fumeiro, ao relativizar a transmissão oral deste saber através da produção doméstica.

Esta Universidade tem-se destacado também, através dos seus estudos e pesquisas, na recuperação da raça do porco bísaro, esforçando-se e promovendo a sua utilização na produção do fumeiro. Esta questão é ainda mais importante, no sentido em que as narrativas do património alimentar encontram neste tipo de movimentos de “recuperação” de raças e produtos autóctones, uma legitimação suplementar (nem que, para tal, seja necessário quase que “construir “ essas raças a partir do nada). O património alimentar, além de se ancorar na história e na tradição é, em última análise,

legitimado pelo património natural da região (obviamente, também ele construído). Interessante pensar que as principais zonas de fumeiro patrimonializado do país, Trás-os-Montes e Alentejo, se orgulhem, hoje, de apresentar raças próprias de suínos (o bísaro e o porco preto).

## BIBLIOGRAFIA E FONTES

AFONSO, Roberto de Moraes. (2005). *Padre Firmino Augusto Martins: fotobiografia e laudas dispersas*. Vinhais, Câmara Municipal de Vinhais – Gabinete de Arqueologia e Património.

ANDERSON, Benedict. ([1983] 2005). *Comunidades Imaginadas*. Lisboa, Edições 70.

APPADURAI, Arjun. (1986). “Commodities and the Politics of Value”, *The Social Life of Things – Commodities in Cultural Perspective*. Cambridge, Cambridge University Press. 3-63

ARQUIVO DISTRITAL DE BRAGANÇA; Fundo do Abade de Baçal; Caixa 1; Bragança

ARQUIVO DISTRITAL DE BRAGANÇA; Fundo do Abade de Baçal; Caixa 2; Bragança

ARQUIVO DISTRITAL DE BRAGANÇA. Fundo do Governo Civil. “Correspondência secreta do Governador”. Caixa 8, Mç 27. Bragança.

ASCHER, François. (2005). *Le mangeur hypermoderne*. Paris, Éditions Odile Jacob.

BAPTISTA, Fernando Oliveira. (1996). “Declínio de um tempo longo” in BRITO, Joaquim Pais [et al] (coord.) *O Voo do Arado*. Lisboa, Museu Nacional de Etnologia.

BARTHES, Roland. (2008 [1961]) “Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption”. In: COUNIHAN, C. & VAN ESTERIK, P. (eds.). *Food and Culture – A Reader*. New York – London, Routledge. 28-35.

BOURDIEU, Pierre (1984 [1979]), “Introduction”, in *Distinction: a Social Critique of the Judgment of Taste*. Cambridge, MA, Harvard University Press. 1-8.

BRITO, Joaquim Pais de. (1990). “As rodas de Rio de Onor: um princípio estrutural e estruturante” in *Análise Social*, vol. xxv (108-109), 1990 (4.º e 5.º) 511-543

BRITO, Joaquim Pais de. (1996). *Retrato de aldeia com espelho: ensaio sobre Rio de Onor*. Lisboa, D.Quixote .

Câmara Municipal de Vinhais. (2010). “Fumeiro de Vinhais”. Acedida a 06-12-2010. Em: <http://www.cm-vinhais.pt/component/content/article/18/89-fumeiro-de-vinhais.html> .

Câmara Municipal de Vinhais. (2010). *Feira do fumeiro de Vinhais 30 anos: Vinhais capital do fumeiro*. Vinhais, edição Câmara Municipal de Vinhais.



Câmara Municipal de Vinhais. (2011). “Acta da Sessão Ordinária realizada em 2011/02/28 da Assembleia Municipal de Vinhais”. Acedida a 06-08-2011. Em: [http://www.cm-vinhais.pt/images/stories/ActasAM\\_2011/acta%20da%20sessao%20ordinaria%20realizada%20de%2028-02-2011.pdf](http://www.cm-vinhais.pt/images/stories/ActasAM_2011/acta%20da%20sessao%20ordinaria%20realizada%20de%2028-02-2011.pdf)

CAPELA, José Viriato, BORRALHEIRO, Rogério, MATOS, Henrique & OLIVEIRA, Carlos Prada de. (2007). *As Freguesias do Distrito de Bragança nas Memórias Paroquiais de 1758. Memórias, História e Património*, Braga, Direcção Regional de Cultura do Norte/Governo Civil de Bragança.

CASTRO, Celso & DURÃO, Susana. 2003. “Entrevista com Joaquim Pais de Brito”. Acedido a 12-09-2011. Em <http://pt.scribd.com/doc/7334932/Entrevista-Com-Joaquim-Pais-de-Brito-Alimentacao-Em-Portugal>.

CERQUEIRA, Cristina. 2000. “Matança do porco, festa da matança e mudanças sociais na Serra do Barroso”. Comunicação no IV Congresso Português de Sociologia. Acedido a 13-10-2010. Em [www.aps.pt/cms/docs\\_prv/docs/DPR462dee3224a14\\_1.PDF](http://www.aps.pt/cms/docs_prv/docs/DPR462dee3224a14_1.PDF)

COUNIHAN, Carole & VAN ESTERIK, Penny. (2008). “Introduction to the Second Edition”. In COUNIHAN, C. & VAN ESTERIK, P. (eds.) (2008 [1997]). *Food and Culture – A Reader*. New York – London, Routledge. 1-16.

DIAS, Jorge. (1984 [1953]). *Rio de Onor: Comunitarismo Agro-Pastoril*. Lisboa, Editorial Presença.

DOUGLAS, Mary. (2008 [1997]). “Deciphering a Meal”. In: COUNIHAN, C. & VAN ESTERIK, P. (eds.) (2008 [1997]). *Food and Culture – A Reader*. New York – London, Routledge. 44-53.

FABRE-VASSAS, Claudine. (1994). *La bête sigulaire: les juifs, les chrétiens et le cochon*. Paris, Éditions Gallimard

FONTES, António Lourenço. (1992). *Etnografia Transmontana, volume I: crenças e tradições de Barroso*. Lisboa, Editorial Domingos Barreira.

GODINHO, Paula. (2006). *O leito e as margens: estratégias familiares de renovação e situações liminares em seis aldeias do Alto Trás-os-Montes raiano (1880-1988)*. Lisboa, IELT/Colibri

GOODY, Jack. (2008 [1977]). “The Recipe, the Perscription, and the Experiment”. In: COUNIHAN, C. & VAN ESTERIK, P. (eds.). *Food and Culture – A Reader*. New York – London, Routledge. 78-90.

GRILO, Manuel T., PEREIRA, Manuel & PIECHO, Filipa. (2005). “Três olhares da antropologia sobre a fronteira galaico-portuguesa – Sernande”, in Lethes: Cadernos Culturais do Limia # 6. Xinzo de Limia, Centro de Cultura Popular do Limia. 108-113.

GRILO, Manuel Teles. (2006). “A raia vazia - Análise de uma comunidade rural de orla fronteiriça em dois tempos (1936/2006)”. Tese de Licenciatura em Antropologia. Lisboa, Faculdade de Ciências Sociais e Humanas – Universidade Nova de Lisboa. (policopiado)

GRILO, Manuel Teles. (2008). “A raia vazia - Análise de uma comunidade rural de orla fronteiriça em dois tempos (1936/2006)”, in *Arquivos da Memória* n4 (nova série). Acedido a 05/06/2010. Em: [http://www.fcsh.unl.pt/revistas/arquivos-da-memoria/ArtPDF/04\\_MTelesGrilo.pdf](http://www.fcsh.unl.pt/revistas/arquivos-da-memoria/ArtPDF/04_MTelesGrilo.pdf)

GRILO, Manuel Teles. (2009). “Como antigamente - reflexão sobre as implicações da utilização de discursos patrimonializantes numa comunidade local transmontana” in Bastos, Fonseca e Godinho (org.). *Jorge Crespo – Estudos em Homenagem*. Lisboa, 100 Luz. 91-102.

GUPTA, Akhil. (2007). “Imagining Nations” in: Nugent, David & Vincent, Joan (eds.). (2007 [2004]). *A companion to the Anthropology of Politics*. Malden-Oxford-Victoria, Blackwell Publishing.

HALBWACHS, Maurice. (1994 [1925]). *Les cadres sociaux de la mémoire*. Librairie Alcan, Paris.

HALL, Stuart. (1996). “Who Needs Identity”, Hall, Stuart e Du Gay, Paul (org) *The questions of cultural identity*. London, Sage. 1-17.

HANNERZ, Ulf. (1997). “Fluxos, Fronteiras e Híbridos. Palavras-Chave da Antropologia Transnacional”. In: *Mana* 3 (1). 7-39. Acedido a 12-10-2008. Em <http://www.scielo.br/pdf/mana/v3n1/2454.pdf>.

HOBSBAWM, Eric & RANGER, Terence. ([1983] 2007). *The Invention of Tradition*. Cambridge, Cambridge University Press.

INDA, Jonathan Xavier & ROSALDO, Renato. (2004 [2002]). “Introduction: a world in motion”. In: INDA, Jonathan Xavier & ROSALDO, Renato (org.). *The Anthropology of Globalization. A Reader*. Malden, Oxford e Carlton, Blackwell Pub.. 1-27.

INE - Instituto Nacional de Estatística. (2009). *Estimativas provisórias de população residente, 2008, Portugal, NUTS II, NUTS III e municípios*. Acedido a 12-06-2011. Em: [http://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine\\_publicacoes&PUBLICACOESpub\\_boui=59820448&PUBLICACOESmodo=2](http://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_publicacoes&PUBLICACOESpub_boui=59820448&PUBLICACOESmodo=2)

Instituto Nacional de Estatística. (2011). *Estatísticas Agrícolas 2010*. Acedido a 03-08-2011. Em: [http://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine\\_publicacoes&PUBLICACOESpub\\_boui=123297571&PUBLICACOESmodo=2](http://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_publicacoes&PUBLICACOESpub_boui=123297571&PUBLICACOESmodo=2)

Jornal do Norte (online). (2011). “Novas estradas colocam Vinhais mais perto de Espanha e do mundo”. Acedida a 04-03-2011. Em: <http://www.jornalnorte.com/?p=4799>.

KIRSHENBLATT-GIMBLETT, Barbara. (2004). “From Ethnology to Heritage: The Role of the Museum” in *SIEF Keynotes*, Marselha, SIEF.

KIRSHENBLATT-GIMBLETT, Barbara. (1995). “Theorizing Heritage” in *Ethnomusicology*, Vol. 39, No. 3. 367-380.

KIRSHENBLATT-GIMBLETT, Barbara. (1998). *Destination culture: tourism, museums, and heritage*. Berkeley, University of California Press.

LEAL, João. (2000). *Etnografias Portuguesas (1870-1970): Cultura Popular e Identidade Nacional*, Lisboa, D. Quixote.

LEITCH, Alison. (2008 [2003]). “Slow Food and the Politics of Pork Fat: Italian Food and European Identity”. In: COUNIHAN, C. & VAN ESTERIK, P. (eds.). *Food and Culture – A Reader*. New York – London, Routledge. 381-399.

LÉVI-STRAUSS, Claude. (2008 [1966]). “The Culinary Triangle”. In: COUNIHAN, C. & VAN ESTERIK, P. (eds.). *Food and Culture – A Reader*. New York – London, Routledge. 36-43.

LOWENTHAL, David. ([1998] 2004). *The Heritage Crusade and the Spoils of History*. Cambridge, Cambridge University Press.

LURY, Celia. (1997 [1996]). “Material Culture and Consumer Culture”, *Consumer Culture*. Cambridge, Polity Press. 10-51.

MACKAY, Hugh. (1997). “Introduction”, *Consumption and everyday life*. London-Thousand Oaks-New Delhi, Sage. 1-12.

MARTINS, Firmino. (1997 [1939]). *Folklore do Concelho de Vinhais II*. Vinhais, Câmara Municipal de Vinhais.

MATIOLLI, Mauricette. (2004). “Saint Antoine abbé”, AAVV. *Porchiè è cignali: saveus et mystères dès suidés*. Ajaccio, Albiana/Musée de la Corse

MENDES, Alfredo. (1982). “Panela de três pés” in *Brigantia – Revista Cultural*, vol. II, n.º 2/3. 213-218.

MILLER, Daniel. (1987). *Material Culture and Mass Consumption*. Oxford, Blackwell.

MILLER, Daniel. (1995). “Consumption and Commodities” in *Annual Review of Anthropology*, Vol. 24 (1995), Annual Reviews. 141-161. Acedido a 16-01-2009. Em <http://www.jstor.org/stable/2155933>.

- MILLER, Daniel. (1997) "Consumption and its consequences". In: MACKAY, Hugh (org.). *Consumption and everyday life*. London-Thousand Oaks-New Delhi, Sage. 13-50.
- MINTZ, Sidney & DU BOIS, Christine. (2002). "The Anthropology of Food and Drinking" in *Annual Review of Anthropology*, 31. Palo Alto, Annual Reviews. 99-119.
- MINTZ, Sidney. (1986 [1985]). *Sweetness and Power*. New York, Penguin Books.
- MINTZ, Sidney. (2001). "Comida e Antropologia: uma breve revisão", *Revista Brasileira de Ciências Sociais* Vol. 16 nº 47 Outubro. 31-41.
- MODESTO, Maria de Lourdes. ([1981] 1993). *Cozinha Tradicional Portuguesa*. Lisboa/São Paulo, Verbo.
- MONTEIRO, António Manuel. (2002). *Crónicas Comestíveis*. Mirandela, João Azevedo Editor.
- MONTEIRO, António Manuel. (2010). "Cuscos em Vinhais... o apetite histórico", comunicação no encontro *Memórias alimentares – Os Cuscos*, Câmara Municipal de Bragança – Museu Abade de Baçal.
- O'NEILL, Brian Juan. (1982). "Trabalho cooperativo numa aldeia do Norte de Portugal" in *Análise Social* vol. XVIII (70), 1º. 7-34.
- O'NEILL, Brian Juan. (1984). *Proprietários, Lavradores e Jornaleiras: desigualdade social numa aldeia transmontana*. Lisboa, D.Quixote.
- O'NEILL, Brian Juan. (1989). "Repensando trabalhos colectivos lúdicos : A matança do porco em Alto Trás-os-Montes". Baptista, Fernando O.; Pais de Brito, Joaquim; Braga, Maria L.; & Pereira, Benjamim (orgs.). *Estudos em homenagem a Ernesto Veiga de Oliveira*. Lisboa, Instituto Nacional de Investigação Científica/Centro de Estudos de Etnologia. 471-520.
- OLLEBOMA. ([1936] 1994). *Culinária Portuguesa*. Lisboa, Assírio & Alvim.
- PARASECOLI, Fabio. (2010). "The Gender of Geographical Indications: Women, Place, and the Marketing of Identities" in: *Cultural Studies: Critical Methodologies* 10(6). 467-478.
- PERALTA, Elsa e ANICO, Marta (eds). (2009). *Heritage and Identity*. London, Routledge.
- PERALTA, Elsa e ANICO, Marta (orgs.). (2006) *Patrimónios e Identidades: Ficções Contemporâneas*, Oeiras, Celta
- PRATS, Llorenç. (2005). "Concepto y gestión del patrimonio local" in *Cuadernos de Antropología Social*, Nº 21. 17-35. *Acedido a 05/06/2010. Em: [www.scielo.org.ar/pdf/cas/n21/n21a02.pdf](http://www.scielo.org.ar/pdf/cas/n21/n21a02.pdf)*.

PRATT, Jeff (2007). “Food Values: The Local and the Authentic” in *Critique of Anthropology* 27 (3). Londres, Los Angeles, Nova Deli e Sigapura, Sage Pub. 285-300.

Rádio Brigantia (online). (2011). “Feira do Fumeiro de Vinhais vai ser a maior de sempre”. Acedida a 04-03-2011. Em: [http://www.brigantia.pt/index.php?option=com\\_content&task=view&id=4950&Itemid=43](http://www.brigantia.pt/index.php?option=com_content&task=view&id=4950&Itemid=43)

RIBEIRO, Orlando. (1945 [1998]). *Portugal, O Mediterrâneo e o Atlântico*. Lisboa, Sá da Costa.

SCHOLLIERS, Peter (2001). “Meals, food narratives, and sentiments of belonging in past and present”, Scholliers, Peter (ed) . (2001). *Food, drink and identity: cooking, eating and drinking in Europe since the middle ages*. Oxford e New York, Berg. 3-23.

SILVA, Luís. (2009). *Casas no campo: etnografia do turismo rural em Portugal*. Lisboa, Imprensa de Ciências Sociais.

SMITH, Gavin. (2007). “Hegemony” in: Nugent, David & Vincent, Joan (eds.). (2007 [2004]). *A companion to the Anthropology of Politics*. Malden-Oxford-Victoria, Blackwell Publishing.

SUTTON, David. (2001). *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*. Oxford, Berg.

THIESSE, Anne-Marie. (2000). *A Criação das Identidades Nacionais*. Lisboa, Temas e Debates.

TIBÉRIO, M. Luis. CRISTOVÃO, Artur. & FRAGATA, António. (2001). “Produtos Tradicionais e Construção da Qualidade: O caso das designações protegidas Salpicão de Vinhais e Linguça de Vinhais IGP”. IV Colóquio Hispano-Português de Estudos Rurales de la Península Ibérica: La multifuncionalidad de los espacios rurales de la Península Ibérica. Santiago de Compostela. Acedido a 27-03-2011. Em: [http://www.origin-food.org/pdf/wp2/pt\\_wpap2/artic2.pdf](http://www.origin-food.org/pdf/wp2/pt_wpap2/artic2.pdf)

TIZA, António A. Pinelo. (1989). “Constantim: Festa das Morcelas ou da Mocidade” in *Brigantia – Revista Cultural*, vol. IX, n.º 1. 1-225.

WARDE, Alan. (1997). *Consumption, Food and Taste*. London, Sage

WATSON, James L. e CALDWELL, Melissa L. (2005). “Introduction”, Watson, James L. & Melissa L. (eds.). *The Cultural Politics of Food and Eating: a reader*. Malden, Oxford – Carlton. Blackwell Pub. 1-10.

WILK, Richard R.. (1999). “‘Real Belizean Food’: Building Local Identity in the Transnational Caribbean” in *American Anthropologist*, new series, vol 101, n 2.

Blackwell Publishing. 244-255. Acedido a 09-02-2010. Em:  
<http://www.jstor.org/stable/683199>.

## **Anexos**

- I) Mini-inquérito práticas de consumo e produção de fumeiro nas aldeias
- II) Guião de entrevista semi-directiva produtores de fumeiro
- III) Guião de entrevista semi-directiva (especialista de alimentação local)
- IV) Guião de entrevista semi-directiva (organização da feira)
- V) Imagens
  - i) Matanças 2010
  - ii) Matanças 2010
  - iii) Matanças 2010
  - iv) Cartaz Feira do Fumeiro 2011
  - v) Feira do Fumeiro de Vinhais 2011

## I) Mini-inquérito práticas de consumo e produção de fumeiro nas aldeias

Caracterização da casa

nº habitantes

ocupação

idades

Costuma fazer fumeiro?

sim

não

☐☐

Quando começou a fazer?

Com quem começou?

Este ano fez?

sim

não

☐☐

Que tipos? ☐ salpicão ☐ chouriça ☐ alheira ☐ presunto ☐ butelo ☐

Outros ☐

Qual a proveniência do porco?

Quantos porcos mata?

Onde são abatidos?

casa ☐

matadouro

outro

☐☐

Qual a raça?

Com que regularidade consome fumeiro?

Que tipos?

salpicão

chouriça ☐

alheira

presunto

☐☐☐

De onde vem? ☐ compra ☐ oferta ☐ próprio ☐ outro ☐ butelo ☐ Outros ☐

Que tipo mais gosta?



## II) Guião de entrevista semi-directiva produtores de fumeiro

Nome	Idade
Local de nascimento	Local de residência
Estado civil	Profissão/última actividade
Escolaridade	Migração

- Sempre viveu aqui? E a sua família? De onde são?
- Produz fumeiro? Com quem aprendeu?
- Que produtos faz? São sempre os mesmos todos os anos? [- Quem mata os seus porcos? E quem os desfaz?]
- Quem o ajuda na matança e produção do fumeiro? Porquê estas pessoas? São sempre as mesmas todos os anos?
- Costuma ajudar noutras casas? Sempre nas mesmas, todos os anos? Como é que funciona?
- De onde vêm os porcos que utiliza? São criados por si? Como são criados?
- São de raça bisara? Quando é que ouviu falar desta raça?
- Qual o destino do fumeiro? Para consumo? Para a Feira? Uma parte para oferecer? A quem?
- Qual o significado da matança, para si, nos dias de hoje?
- E antigamente? Como eram as matanças? Que significado tinham?
- Quem ajudava? Como era o processo (refeições, festa, etc)? O que comiam nesse dia e nos seguintes?
- Que enchidos e fumeiro faziam? Os mesmos de hoje? Outros?
- Costumavam vender ou oferecer algum fumeiro? A quem? Porquê?
- Utilizavam-se porcos bísaros? Como eram criados? Lembra-se de haver porcos ao ar livre?
- Quantas vezes por semana comiam fumeiro?
- E agora, quantas vezes por semana come fumeiro?
- Preocupam-lhe os problemas de saúde relacionados com alimentação? Porquê?
- Que tipos de fumeiro consome hoje em dia? Qual gosta mais?
- Qual, para si, o melhor fumeiro que já comeu? E hoje em dia?
- Vende algum fumeiro? Oferece? A quem?
- Compra ou já comprou fumeiro? Onde? Gostou?
- Costuma ir, ou já foi, à Feira do Fumeiro de Vinhais? Comprar? Vender?
- O que acha da Feira? Acha que os produtos de lá têm qualidade? Comparam-se com os seus ou com os daqui da aldeia?
- Como acha que tem evoluído a Feira? O que faria para melhorá-la?

### **III) Guião de entrevista semi-directiva (especialista de alimentação local)**

Nome	Idade
Local de nascimento	Local de residência
Estado civil	Profissão/última actividade
Escolaridade	Migração

Como tomou contacto com o Fumeiro de Vinhais?

Como o definiria? Em relação a outros fumeiros da região?

Acha que os produtos presentes na feira do fumeiro representam o padrão máximo do fumeiro que se faz na região?

Como se conjuga a lógica comercial de promoção do fumeiro de vinhais com as suas raízes na produção caseira?

Como se viu envolvido, e que papéis desempenhou, neste processo da Feira do Fumeiro? Institucionalmente/informalmente?

Pode-me falar um pouco da feira? Como tem assistido à evolução da feira?

Quais os públicos alvo da feira?

E do fumeiro de Vinhais em geral? (acha q é um produto para a região, para o país, para emigrantes, para gourmets?)

Qual o papel pensa que as IGP ou a certificação da raça bísara têm no sucesso da Feira e dos seus produtos?

Acha que os produtos presentes na feira do fumeiro representam o padrão máximo do fumeiro que se faz na região?

Que futuro pensa que o fumeiro enquanto produto pode vir a ter?

O que lhe parece, por exemplo, o facto de o fumeiro de vinhais não aparecer muito em Lisboa, ou em grandes superfícies (como por exemplo o de Montalegre, para não falar do alentejano)

Como se conjuga a lógica comercial de promoção do fumeiro de vinhais com as suas raízes na produção caseira?

Os produtores com quem contactei falam dum certo declínio na produção do fumeiro, ao nível das pessoas, estão a desaparecer muitos velhos que produziam e não estão a ser substituídos por gerações mais novas? O que lhe parece este problema? Como se pode solucionar?

#### **IV) Guião de entrevista semi-directiva (organização da feira)**

Nome	Idade
Local de nascimento	Local de residência
Estado civil	Profissão/última actividade
Escolaridade	Migração

Como tomou contacto com o Fumeiro de Vinhais?

Como o definiria? Em relação a outros fumeiros da região?

Acha que os produtos presentes na feira do fumeiro representam o padrão máximo do fumeiro que se faz na região?

Como se conjuga a lógica comercial de promoção do fumeiro de vinhais com as suas raízes na produção caseira?

Como se viu envolvido, e que papéis desempenhou, neste processo da Feira do Fumeiro? Institucionalmente/informalmente?

Pode-me falar um pouco da feira? Como tem assistido à evolução da feira?

Quais os públicos alvo da feira?

E do fumeiro de Vinhais em geral? (acha q é um produto para a região, para o país, para emigrantes, para gourmets?)

Qual o papel pensa que as IGP ou a certificação da raça bísara têm no sucesso da Feira e dos seus produtos?

Acha que os produtos presentes na feira do fumeiro representam o padrão máximo do fumeiro que se faz na região?

Que futuro pensa que o fumeiro enquanto produto pode vir a ter?

O que lhe parece, por exemplo, o facto de o fumeiro de vinhais não aparecer muito em Lisboa, ou em grandes superfícies (como por exemplo o de Montalegre, para não falar do alentejano)

Como se conjuga a lógica comercial de promoção do fumeiro de vinhais com as suas raízes na produção caseira?

Os produtores com quem contactei falam dum certo declínio na produção do fumeiro, ao nível das pessoas, estão a desaparecer muitos velhos que produziam e não estão a ser substituídos por gerações mais novas? O que lhe parece este problema? Como se pode solucionar?

## V) Imagens

i) matança 2010 (foto do autor)



ii) matança 2010 (foto do autor)





iii) matança 2010 (foto do autor)



iv) Cartaz Feira do Fumeiro 2011

**PROGRAMA**

**Dia 10 – Quinta-Feira**

15:00 - Cerimónia de Abertura  
15:15 - Abertura do Pavilhão do Fumeiro, Espaço Gourmet, Exposição 31 anos Feira exposição de artesanato, exposição de máquinas agrícolas e Tasquinhas.  
15:30 - Animação Musical  
19:00 - Início das Jornadas Gastronómicas (Restaurantes Oficiais e Tasquinhas)  
20:00 - Encerramento do Pavilhão do Fumeiro  
21:30 - Espectáculo Musical

**Dia 11 – Sexta-Feira**

10:00 - Abertura da Feira / Abertura do Pavilhão de Fumeiro  
10:30 - Concurso Pecuário de Suínos de Raça Bísara  
12:30 - Jornadas Gastronómicas (Restaurantes Oficiais e Tasquinhas)  
19:30 - Jornadas Gastronómicas (Restaurantes Oficiais e Tasquinhas)  
22:00 - Encerramento do Pavilhão do Fumeiro  
22:00 - **FESTIVAL DE MÚSICA PORTUGUESA** (c/ Ruth Marlene, Ágata, Rosinha e Sete Salas)

**Dia 12 – Sábado**

09:00 - TSF - Programa Terra a Terra em directo da Feira do Fumeiro  
10:00 - Abertura da Feira / Abertura do Pavilhão do Fumeiro  
10:15 - Análise do Fumeiro a Concurso - org. UTAD  
14:30 - Show Cooking " com o Chefe Marco Gomes  
12:30 - Jornadas Gastronómicas (Restaurantes oficiais e Tasquinhas)  
14:00 - **Grande Corrida de Touros à Portuguesa**  
16:00 - RTP1 - Programa das Festas em directo da Feira do Fumeiro  
19:30 - Show Cooking " com o Chefe Marco Gomes"  
19:30 - Jornadas Gastronómicas (Restaurantes Oficiais e Tasquinhas)  
22:00 - Encerramento do Pavilhão do Fumeiro  
22:00 - Espectáculo Musical - **CANTA BRASIL**  
24:00 - Espectáculo de Fogo de Artificio Piromusical  
00:20 - Arraial

**Dia 13 – Domingo**

10:00 - Abertura da Feira / Abertura do Pavilhão do Fumeiro  
12:00 - Cerimónia de Entrega de Prémios -Concursos de Fumeiro  
12:30 - Jornadas Gastronómicas (Restaurantes Oficiais e Tasquinhas)  
15:00 - **Grandiosa Luta de Touros**  
19:00 - Encerramento do Pavilhão de Fumeiro

**Horários de Venda de Fumeiro:**  
Quinta-Feira: 15H30 às 20H00, Sexta-Feira: 10H00 às 22H00, Sábado: 10H00 às 22H00, Domingo: 10H00 às 19H00



Município de Vinhais

# XXXI FEIRA DO FUMEIRO

## VINHAIS CAPITAL DO FUMEIRO

**10 a 13  
de  
FEVEREIRO  
2011**





v) Feira do Fumeiro de Vinhais 2011 (fotos do autor)

